

Règlement et conditions de participation

Objectifs :

- Promouvoir continuellement et durablement les produits de qualité de la boulangerie-pâtisserie-confiserie et surtout les faire connaître.
- Mettre à disposition des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs une plateforme qui leur permette de présenter leurs produits et leurs spécialités à un large public.
- Récompenser spécialement les produits de qualité et offrir ainsi la possibilité aux entreprises de mieux commercialiser les produits primés.

Organisation :

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtissiers-Confiseurs (ARABPC), en collaboration avec l'Association Suisse des Patrons Boulangers-Confiseurs (BCS) et l'école professionnelle Richemont.

Participants :

Toutes les entreprises de boulangerie-pâtisserie-confiserie membres de l'Association Suisse des Patrons Boulangers-Confiseurs (BCS).

Lieu : Bulle (FR), Espace Gruyère, durant le Salon Suisse des Goûts & Terroirs (50'000 visiteurs)

Dates : **du mercredi 30 octobre au dimanche 3 novembre 2024**

Produits :

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

Les catégories officielles sont :

- Produits de boulangerie
- Produits de pâtisserie
- Produits de confiserie (y compris confitures et pâtes à tartiner)
- Produits de snack-traiteur

Nous vous remercions d'attribuer vos produits à la catégorie officielle selon glossaire Richemont (document annexé).

Ne sont pas admis :

- les assortiments de produits (choix de petits fours, coffrets de chocolats, plateaux apéritifs, etc.)
- les glaces, produits glacés, tourtes glacées (pour des raisons de logistique)
- les pâtons (pour des raisons de logistique)
- les liquides (par exemple : les sirops, thés froids, etc.)
- 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 autre catégorie pour la taxation.

Pour être taxés objectivement, **les produits sont présentés de manière anonyme**. Si une inscription permet au jury de connaître la provenance du produit, le comité d'organisation se réserve le droit d'ôter l'inscription, au risque d'endommager le produit.

Pour chacun de ses produits, l'entreprise remplira une feuille de déclaration (**selon ODAL**) et aura la possibilité d'expliquer et défendre son produit ; plus l'explication est complète, meilleure sera la compréhension du produit par le jury.

Délai d'inscription : 30 septembre 2024

Inscription :

L'inscription au Swiss Bakery Trophy, avec l'indication du nombre de produits présentés (maximum 10) s'effectue **en ligne sur www.swissbakerytrophy.ch** ou au moyen du formulaire annexé à retourner, **jusqu'au 30 septembre 2024**, par courrier ou par mail à :

Association Romande des Artisans Boulangers-Pâtisseries-Confiseurs (ARABPC)

Swiss Bakery Trophy

p.a. Fédération Patronale et Economique, Rue Condémine 56, CP, 1630 Bulle – Mail : info@lepain.ch

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

Frais de participation :

Pour 1 produit : CHF 200.- / Pour 2 produits : CHF 400.- / Pour 3 produits : CHF 550.- /

Pour 4 produits : CHF 650.- / Pour 5 produits : CHF 700.-, plus CHF 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.

Jours d'évaluation - Transports :

Après réception des inscriptions, le comité d'organisation répartira l'ordre de passage des cantons sur les 4 jours d'évaluation.

Pour le transport des produits vers Bulle, les associations cantonales organiseront une ou plusieurs places de rassemblement dans leur canton afin d'acheminer ces produits vers le lieu de taxation.

Pour chaque produit, vous recevrez une feuille de déclaration qui devra contenir les indications détaillées (**déclaration selon ODAL**) 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 500 gr ou plus, nous avons besoin de *2 échantillons*
- Pour les produits de 250 à 500 gr, nous avons besoin de *2 échantillons*
- Pour les produits de 50 à 250 gr, nous avons besoin de *5 échantillons*
- Pour les produits de moins de 50 gr, nous avons besoin de *8 échantillons*

Au terme de l'évaluation, une partie des échantillons 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 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, arôme
Les points 1 et 5 sont doublés, le point 6 est triplé.

Consommateurs :

1) Aspect, impression générale 2) Réaction en bouche, structure
3) Odeur, goût, arôme
Les points 1 et 2 sont triplés, le point 3 est quadruplé.

Taxation des confitures et pâtes à tartiner

Experts professionnels et

Consommateurs :

1) Aspect, impression générale 2) Réaction en bouche, structure
3) Odeur, goût, arôme
Les points 1 et 2 sont triplés, les points 3 est quadruplé.

Echelle des points : Parfait = 10 points / Presque parfait = 9 points / Très bien = 8 points /
Presque très bien = 7 points / Bien = 6 points / Assez bien = 5 points /
Suffisant = 4 points / Insuffisant = 3 points /
Largement insuffisant = 2 points / Médiocre = 1 point
Maximum de points : 100

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.

Le nombre attribué de médailles par catégorie de produits sera proportionnel au nombre de produits inscrits dans chaque catégorie.

Prix spéciaux :

- **Prix "Swiss Bakery Trophy Champion 2025-2027"**

Chaque entreprise qui présente au moins 5 produits **provenant de deux catégories** participe automatiquement au prix "Swiss Bakery Trophy Champion". Ce prix sera attribué à l'entreprise qui obtiendra la plus haute moyenne des 5 meilleurs produits présentés **provenant d'au moins deux catégories de produits** (boulangerie, pâtisserie, confiserie, snack-traiteur).

- **Prix "Bernhard Aebersold 2025-2027"**

Ce prix sera attribué au produit jugé le plus créatif par le comité d'organisation.

- **Prix par catégorie : "Boulangerie", "Pâtisserie", "Confiserie", "Snack-Traiteur"**

Un prix sera attribué au meilleur produit de chaque catégorie : "Boulangerie", "Pâtisserie", "Confiserie", "Snack-Traiteur" qui obtiendra la plus haute moyenne générale.

- **Prix cantonaux (par exemple : Champion valaisan 2025-2027 du Swiss Bakery Trophy)**

Ce prix sera attribué à la meilleure entreprise de chaque canton qui obtiendra la plus haute moyenne des 5 meilleurs produits présentés **provenant d'au moins deux catégories**.

L'entreprise participe pour le canton où se situe son siège social.

Nouveau

- **Prix du Jubilé**

Un produit médaillé d'or durant l'une des 9 éditions précédentes du Swiss Bakery Trophy pourra être mis en concours (**comme 11^e produit gratuit**) pour cette catégorie spéciale « Prix du Jubilé » de la 10^e édition. Il sera réévalué selon les critères officiels. Ce prix sera attribué au produit ayant récolté le maximum de points.

- Les prix spéciaux peuvent dorénavant être cumulés.
- Le Swiss Bakery Trophy Champion est automatiquement champion cantonal.

Communication des résultats :

Seuls les noms des entreprises primées de prix spéciaux et de médailles d'or, d'argent ou de bronze seront publiés. Les participants n'ayant obtenu aucune distinction ne seront pas mentionnés et resteront ainsi inconnus. Les gagnants recevront une médaille et un diplôme pour chaque produit primé.

Les coordonnées des participants pourront être utilisées par le Swiss Bakery Trophy à des fins marketing, mais uniquement par le Swiss Bakery Trophy et ses canaux.

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-Pâtisseries-Confiseurs Swiss Bakery Trophy – Bulle, Janvier 2024

Nicolas Taillens, chef technique Caroline Vionnet, secrétaire générale Catherine Oberson, secrétaire



Un événement organisé par :

Association Romande des Artisans
BOULANGERS-PÂTISSIERS-CONFISEURS

p.a. Fédération Patronale et Economique, CP, 1630 Bulle
E-mail : info@lepain.ch - Tél. 026 919 87 51



Ils partagent nos passions et nous les remercions :

