



**Règlement**  
**du grand prix de la baguette de tradition Française de la Ville de Paris 2023.**

30<sup>e</sup> édition

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L.2511-1 et suivants ;

Vu la délibération n° 2022 DAE 99 en date des 5, 6, 7 et 8 juillet 2022 autorisant la Maire de Paris à signer la convention avec la Région Ile-de-France relative à la participation au financement des régimes d'aides économiques ;

Vu la convention conclue en 2022 entre la Ville de Paris et la Région Île-de-France autorisant la Ville de Paris à attribuer des aides sur le fondement des régimes d'aides « Innov'up », « Aide aux projets à utilité sociale », « Prix », « Lieux d'innovation » et « Soutien à l'entrepreneuriat et au développement des TPE-PME » définis et mis en place par la Région ;

**Article 1**

La Maire de Paris, sur la base de l'avis d'un jury spécialement constitué, décide chaque année d'attribuer le Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris à une boulangerie parisienne où le pain est fabriqué sur place selon des procédés traditionnels par un artisan boulanger.

**Article 2**

Pour participer à ce concours, les établissements doivent remplir les conditions suivantes :

- répondre à l'appellation de « boulangerie » au sens de l'article L121-80 du code de la consommation :  
« *Ne peuvent utiliser l'appellation de "boulangier" et l'enseigne commerciale de "boulangerie" ou une dénomination susceptible de porter à confusion, sur le lieu de vente du pain au consommateur final ou dans des publicités à l'exclusion des documents commerciaux à usage strictement professionnel, les professionnels qui n'assurent pas eux-mêmes, à partir de matières premières choisies, le pétrissage de la pâte, sa fermentation et sa mise en forme ainsi que la cuisson du pain sur le lieu de vente au consommateur final ; les produits ne peuvent à aucun stade de la production ou de la vente être surgelés ou congelés.* » ;
- être inscrit au Répertoire des Métiers ou immatriculées au Registre du Commerce et des Sociétés ;
- et relever du code NAF 10.71C : boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

**Article 3**

Les boulangeries candidates devront déposer ou faire déposer :

- deux baguettes identiques conformes aux caractéristiques définies ci-après dans le règlement ;
- ces baguettes devront être accompagnées d'une enveloppe fermée anonyme, sans identification extérieure, comportant les deux documents suivants :
  - o l'attestation sur l'honneur de l'artisan boulanger certifiant qu'il est l'auteur des baguettes déposées, dûment remplie ;
  - o un extrait Kbis ou D1.

Le dépôt de ces éléments (baguettes et pièces justificatives) sera effectué à l'adresse suivante :

**Le 10 mai 2023**  
**Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris**  
**7, quai d'Anjou - 75004 Paris**  
**entre 10h30 et 13h**

Les candidats sont informés que :

- les candidatures incomplètes ne seront pas retenues ;
- les baguettes remises au-delà de 13h ne seront pas acceptées ;

Date de mise en ligne : le 31 mars 2023

- il ne sera admis qu'un seul dépôt de baguettes par boulangerie et par gérant de boulangeries lorsque celui-ci a plusieurs établissements à Paris ;
- les professionnels participant à l'organisation et au jury du Grand Prix ne pourront pas concourir ;
- pour l'ensemble de ses établissements parisiens le gérant et ses associés, dont la société est lauréate du Grand Prix de la baguette au titre d'une année considérée, ne pourront plus concourir pendant quatre ans ;
- l'artisan ayant réalisé les baguettes lauréates au titre d'une année considérée ne pourra pas concourir pendant quatre années consécutives : ainsi, le lauréat pour l'année 2023 pourra concourir à nouveau en 2028.

#### **Article 4**

Les deux baguettes devront répondre aux caractéristiques définies par les articles 1 et 2 du décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 relatif à la fabrication du pain, son nom et sa marque ne devant pas avoir fait l'objet d'un dépôt auprès de l'Institut National de la Propriété Industrielle.

Chaque baguette devra mesurer entre 50 et 55 centimètres de long.

Chaque baguette devra peser entre 250 et 270 grammes.

L'utilisation d'adjuvants et/ou d'améliorants est interdite. La teneur en sel ne doit pas excéder 18 grammes par kilogramme de farine.

#### **Article 5**

Un jury se réunit pour classer les établissements candidats et désigner la boulangerie lauréate du concours. Les délibérations du jury sont confidentielles.

Sur la base du procès-verbal du jury, la Maire de Paris prononcera par arrêté, publié sur le portail des publications administratives de la Ville de Paris, l'attribution du Prix.

Les membres du jury attribueront à chaque groupe de deux baguettes une note sur 20 selon la grille de notation suivante :

- cuisson : 4 points ;
- goût : 4 points ;
- mie : 4 points ;
- alvéolage : 4 points ;
- aspect : 4 points.

#### **Article 6**

La Maire de Paris désigne par arrêté la liste des membres du jury, qui est composé comme suit :

- Madame l'Adjointe à la Maire de Paris, chargée du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et mode ou son représentant, en qualité de Présidente du jury ;
- le Président du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris ou son représentant ;
- le Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France Paris ou son représentant ;
- un à quatre représentants des organisations professionnelles ;
- un à trois journalistes sur proposition de la Présidente du jury ;
- un à six Parisiens sélectionnés lors d'un appel à candidatures sur le site internet de la Ville de Paris ;
- une à cinq personnalités qualifiées sur proposition de la Présidente du jury.

#### **Article 7**

Seule la boulangerie dont l'artisan a fabriqué les baguettes obtenant la note la plus élevée est déclarée vainqueur du Grand Prix de la baguette de tradition française et classée au premier rang par le jury.

Elle se voit décerner un prix d'un montant de 4.000 euros.

Ce Prix est versé par la Ville de Paris par mandat administratif.

Dans le cas où des boulangeries obtiennent la même note pour leurs baguettes et sont classées au 1<sup>er</sup> rang ex aequo, la dotation de 4.000 euros est alors divisée en parts égales entre elles.

Un diplôme est remis à la ou aux boulangerie(s) lauréate(s) par Madame la Maire de Paris ou son représentant).

Sur la base du procès-verbal du jury, la Maire prononce par arrêté l'attribution du Prix à la ou aux boulangerie(s) lauréate(s) : une liste des établissements ayant présenté les 10 meilleures baguettes est publiée sur le portail des publications administratives de la Ville de Paris, par ordre de classement.

#### **Article 8**

Les organisateurs se réservent à tout moment le droit de vérifier la qualité et la présentation des produits des dix boulangeries lauréates du concours.

#### **Article 9**

Seules les boulangeries faisant partie des dix lauréates retenues pourront afficher leur distinction pendant 4 ans, en précisant leur classement, et ce uniquement sur les vitrines de l'établissement ayant fourni les baguettes.

En cas de cession du fonds de commerce d'un des établissements ayant fourni des baguettes, le nouvel exploitant ne pourra pas communiquer sur le prix obtenu par son prédécesseur. Ce dernier ne pourra afficher son prix qu'à l'intérieur de son nouvel établissement.

Toute communication mensongère ou pouvant induire les consommateurs en erreur est strictement interdite.

#### **Article 10**

Le secrétariat du jury du Grand Prix de la baguette de tradition française de la Ville de Paris est assuré par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi de la Ville de Paris - Service des Activités Commerciales sur le Domaine Public.

#### **Article 11**

En communiquant leurs données personnelles dans le cadre de ce concours, les gérants et artisans des boulangeries acceptent d'être contactés exclusivement dans ce cadre par la Ville de Paris (invitations à remettre des pièces complémentaires, information sur l'état d'avancement de la procédure, information sur les boulangeries retenues, invitation à participer à des événements en qualité de lauréat, etc.).

Les données sont collectées par la Direction de l'Attractivité et de l'Emploi, bureau des événements et expérimentations de la Ville de Paris : 8, rue de Cîteaux 75012 Paris.

Elles seront conservées pour une durée de quatre ans pour vérifier la régularité des candidatures.

Les gérants et artisans des boulangeries candidates sont informés qu'ils peuvent exercer leur droit d'accès, de modification, et de suppression en écrivant à l'adresse ci-dessus ou en faisant parvenir un courriel à l'adresse suivante : [dae-bee@paris.fr](mailto:dae-bee@paris.fr).

Fait à Paris, le 29 mars 2023

Pour la Maire de Paris  
et par délégation,  
Le Directeur de l'Attractivité et de l'Emploi,

Dominique FRENTZ