



Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain

Appendice III

- Règlement d'application de
l'évaluation
(adopté le 28 mars 2019 à Pully)

Règlement de l'évaluation des produits de boulangerie

I. Dispositions générales

Art. 1

But Les dispositions suivantes règlent les principes de fonctionnement de la commission d'évaluation des produits de boulangerie (ci-après : la commission d'évaluation), tels que le prévoit les dispositions des statuts de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain à l'art. 4 et 7, ainsi que les règlements d'applications y relatifs.

La commission est placée sous la responsabilité de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain (ci-après : la Confrérie) et de ses statuts.

Art. 2

Champ d'application Les dispositions du présent règlement sont applicables à toutes les entreprises, membre de la Société des Artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs vaudois (ABPCV), qui ont déposé leur candidature annuelle. Les membres des ABPCV déjà Chevaliers du Bon Pain sont évalués d'office. En cas de refus, l'art. 9 des statuts de la Confrérie est applicable.

II. Tâches et organisation

Art. 3

Tâches La commission d'évaluation est chargée d'effectuer des contrôles périodiques de la qualité des produits de boulangerie dans le but de proposer des candidats au titre officiel de Chevalier du Bon Pain.

Art. 4

Composition de la commission La commission se compose d'évaluateurs professionnels. Les membres du Conseil en font partie d'office. Des évaluateurs non professionnels peuvent participer aux travaux de la Commission. Le Conseil nomme les membres de la Commission pour chaque session d'évaluation.

Art. 5

Maintien du secret Les membres de la commission d'évaluation, évaluateurs professionnels et non professionnels, ont le devoir de garder le secret sur les travaux de la commission. En cas de rupture de ce

secret, le Conseil de la Confrérie peut immédiatement relever le membre de la commission d'évaluation concerné de ses fonctions.

Art. 6

Rémunération des membres de la Commission

Les évaluateurs sont indemnisés pour leurs déplacements selon le tarif officiel cantonal, il touche également une indemnité journalière forfaitaire définie par le Conseil de la Confrérie.

Art. 7

Séances d'évaluation

Les séances d'évaluation sont reconnues valables si elles sont composées d'au moins deux évaluateurs professionnels.

Les évaluations se déroulent, en principe, dans les entreprises évaluées.

La chancellerie de la Confrérie établit le planning annuel des évaluations.

Art. 8

Participation

Outre les évaluateurs, le responsable de la production de l'entreprise évaluée (chef d'entreprise ou employé) assiste, en principe, aux séances d'évaluation. Celui-ci participe à la discussion, mais n'intervient pas dans la notation des produits.

Le Conseil de la Confrérie peut également donner une autorisation spéciale à d'autres personnes. Les personnes hors commission n'interviennent pas dans les évaluations.

Art. 9

Local d'évaluation

L'entreprise évaluée mettra à la disposition de la commission d'évaluation un local adéquat. Ce local devra pouvoir permettre un travail correct de la commission d'évaluation. Il devra être propre, aéré et permettant de se mouvoir sans difficulté.

Art. 10

Matériel d'évaluation

L'entreprise évaluée mettra à disposition de la commission le matériel suivant nécessaire au bon déroulement de l'évaluation :

- Une table de travail
- Une balance.
- Une planche à découper
- Un couteau à pain bien aiguisé
- De l'eau minérale

III. Déroulement des évaluations

Art. 11

Critères de sélection

La commission évaluera la qualité de trois 3 produits, selon les critères suivants :

- a) 1 pain mi-blanc ou bis
- b) 1 produit de boulangerie défini par les évaluateurs
- c) 1 pain au choix du boulanger évalué

L'ensemble de ces produits doit provenir de la production journalière normale. Les produits ne peuvent en aucun cas avoir été confectionnés spécialement pour l'évaluation.

Art. 12

Caractéristiques des produits

A: Pain mi-blanc et bis ou autre pain de froment avec un type de mouture située entre 550 et 1'100, sans adjonction de graines

Le pain mi-blanc et bis ou autre pain de froment avec un type de mouture située entre 550 et 1'100, sans adjonction de graines répondra aux caractéristiques définies dans le recueil "Les qualités idéales" de l'école professionnelle de Richemont au chapitre du pain zurichois. La méthode de fermentation et le nombre de coups de lame (1; 2; ou 3) sont laissés au libre choix du boulanger.

B/C: Produit de boulangerie défini par les évaluateurs

Lors de l'évaluation, les évaluateurs choisiront au rayon, deux autres produits de boulangerie confectionnée par l'entreprise évaluée.

La personne de l'entreprise présente au moment de l'évaluation décrira aux évaluateurs la composition des produits, leur méthode de fabrication ainsi que leurs caractéristiques particulières.

Art. 13

Critères d'évaluation

Les évaluateurs jugent les produits selon les critères précis établis par le Conseil de la Confrérie sur les formulaires spécifiques.

Art. 14

Répartition des points

L'attribution des points définitifs donnant accès au titre de Chevalier du Bon Pain, selon l'art. 7, al. d) des statuts de la Confrérie se calcule sur un maximum de 100 points et sur un minimum de 60 points. Chaque produit compte pour 1/3 dans le calcul de la note finale annuelle.

Art. 15

**Possibilité
d'accéder au
titre de Chevalier
du Bon Pain**

Les entreprises qui auront obtenu un minimum de 270 points au cours des trois meilleures évaluations choisies sur les cinq dernières séances officielles, seront proposées pour accéder au titre de Chevalier du Bon Pain, selon la disposition de l'art. 7 al. d) des statuts de la Confrérie.

Art. 16

Décision

Les décisions de la commission d'évaluation sont prises immédiatement à l'issue de l'évaluation des produits. Les décisions de la commission ne peuvent, en aucun cas, être remises en cause à l'issue de la séance d'évaluation.

Art. 17

**Communication
des formulaires**

Les formulaires d'évaluation seront remis immédiatement après la séance d'évaluation, par les évaluateurs, au chancelier de la Confrérie.

IV. Dispositions finales

Art. 18

**Financement de
l'évaluation**

Les frais occasionnés par la commission d'évaluation des produits de boulangerie sont pris en charge par l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs. Le Conseil de la Confrérie peut être appelé, en tout temps, à préparer un budget de substitution et ainsi prévoir un autofinancement des évaluations. Dans ce cas, un émolument pourra être demandé lors de l'inscription.

Art. 19

Administration

L'administration des évaluations est tenue par la chancellerie de la Confrérie. Les résultats finaux des évaluations sont transmis au Conseil de la Confrérie pour étude et envoi aux entreprises évaluées.

Art. 20

Subordination

Le présent règlement est du ressort de l'assemblée générale de la Confrérie. Les différents cahiers des charges et formulaires d'évaluation sont du ressort du Conseil de la Confrérie.

Art. 21

**Dispositions
extraordinaires et
transitoires**

Le Conseil de la Confrérie peut, en cas de force majeure et par mesure exceptionnelle, déroger aux dispositions de ce règlement d'application. Il en informera l'assemblée générale dans son rapport annuel.

Art. 22

Entrée en vigueur

Ce règlement de l'évaluation des produits de boulangerie entre en vigueur le 28 mars 2019. Il reste en vigueur jusqu'à sa prochaine modification.

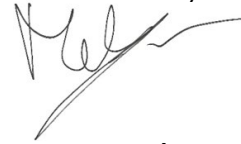
**Confrérie vaudoise
des Chevaliers du Bon Pain**

Simon Nicod



Grand Maître

Karin Mathys



Chancelière exécutive