COUPE Louis LESAFFRE

SÉLECTIONS INTERNATIONALES POUR LA COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE

Règlement des Sélections Internationales 2007

www.coupelouislesaffre.com

Juin 2006

COUPE LOUIS LESAFFRE 2006 - 2007

Sélections internationales
pour la Coupe du Monde de la Boulangerie 2008

Contact et correspondance :

Comité d'Organisation Coupe Louis Lesaffre
Europain – 64 rue Caumartin – 75009 Paris
Tél : 33.3.20.14.80.14 Fax : 33. 3 20 14 80 02
E-mail : co@coupelouislesaffre.com

LESAFFRE GROUP

Sommaire

Comment participer ..... Page 2

Calendrier 2007 des 7 Coupes Louis Lesaffre ..... Page 4

Equipes, Candidats, Jury et Coordination ..... Page 4 à 6

Le matériel ..... Page 7 et 8

Utilisation des farines, des levures et
des matières premières ..... Page 9 et 10

Validation des matériels et des matières premières ..... Page 11

Le programme ..... Page 12

Le règlement du concours ..... Page 13

- La baguette ..... Page 13
- Les pains spéciaux ..... Page 14 et 15
- La viennoiserie ..... Page 16
- La Pièce Artistique ..... Page 17

Barème de notation ..... Page 18

Autorisation de diffusion de l'image ..... Page 19

...Comment Participer ?...

POUR INSCRIPTION ET RENSEIGNEMENTS:

Comité d'Organisation Coupe Louis Lesaffre
Europain – 64 rue Caumartin – 75009 Paris
Tél : 33.3.20.14.80.14 Fax : 33. 3 20 14 80 02
E-mail : co@coupelouislesaffre.com

ENREGISTREMENT DES INSCRIPTIONS

L'organisation se réserve le droit de limiter le nombre de pays candidats en fonction de la capacité d'accueil du site qui organisera cette sélection pratique.

Aussi, les pays candidats seront retenus dans l'ordre d'arrivée de leur dossier de candidature, le cachet de la poste faisant foi.

Clôture des inscriptions : 2 mois avant la date de la sélection concernant votre pays.

Calendrier 2007 des 7 Coupes Louis Lesaffre

Sélections Internationales pour la Coupe du Monde de la Boulangerie

La Coupe Louis Lesaffre se déroulera tout au long de l'année 2007.

D'abord, des sélections nationales à travers le monde mobiliseront plus de 45 pays. Chacun de ces pays désignera les 3 meilleurs candidats qui constitueront leur équipe nationale. Puis ils défendront leurs couleurs en participant aux sélections internationales planifiées successivement à travers le monde et réparties en 7 zones géographiques :

MEDITERRANEE ORIENTALE – AFRIQUE	1 pays sélectionné
AMERIQUE DU NORD ET CENTRALE	1 pays sélectionné
ASIE	1 pays sélectionné
AMERIQUE DU SUD	1 pays sélectionné
EUROPE CENTRALE	1 pays sélectionné
EUROPE ORIENTALE	1 pays sélectionné
EUROPE DE L'OUEST	3 pays sélectionnés

Méditerranée Orientale - Afrique	Turquie	Istanbul		Mars 2007
Amérique du Nord et Centrale	Mexique	Mexico	Baking Center SAFMEX	15-18 Avril 2007
Asie	Chine			Mai 2007
Amérique du Sud	Argentine	Buenos Aires	Salon FITHEP	Juin 2007
Europe Centrale	Pologne	Poznan	Salon POLAGRA	Septembre 2007
Europe Orientale	Russie	Saint Petersbourg	Baking Center SAFNEVA	14 – 17 octobre 2007
Europe Ouest	France	Marquette	Baking Center Marquette	18 – 22 novembre 2007

Dates et lieux non confirmés définitivement à ce jour

Equipes, Candidats, Jury et Coordination

LES EQUIPES

Les Confédérations Nationales
ou le cas échéant - le Richemont Club
- autres organisations professionnelles

sous couvert de l'instance nationale du pays dans la mesure où elle existe se chargeront de recruter les trois candidats.

Le choix des candidats se fera sur des critères de qualités professionnelles.
Vu la teneur des épreuves, les concurrents devront respecter le règlement du concours qui leur sera transmis à l'avance mais aussi la moralité et la discipline dues à une telle épreuve.

Les trois représentants de chaque pays seront aussi choisis pour les particularités de parfaites connaissances dans un des trois domaines de ce concours :

- Viennoiserie
- Baguette et pains spéciaux
- Pièce artistique

Les équipes nommeront un capitaine parmi les trois participants au concours qui sera le seul correspondant avec le Président du Jury.

LES CANDIDATS

Conditions de participation :

Age des candidats Minimum 20 ans
Maximum 50 ans à la réception des inscriptions

Etre titulaire d'une expérience professionnelle

Ne pas être démonstrateur ou professionnel en relation directe ou indirecte avec une société d'équipements, de matières premières ou d'ingrédients.

Les candidats pourront participer à deux et uniquement deux, Coupes du Monde de la Boulangerie.

Exception : Les candidats ayant obtenus l'une des trois premières places lors d'une Coupe du Monde de la Boulangerie ne pourront plus participer ni aux Coupes Louis Lesaffre (Sélections nationales ou Internationales) ni à une nouvelle Coupe du Monde de la Boulangerie.

Une équipe devra impérativement être composée de 3 membres de la nationalité du pays sélectionné.

Les 3 candidats retenus pour constituer une équipe représentative d'un pays devront :

- compléter le dossier de candidature
- Fournir un curriculum vitae précis
- Fournir une attestation sur l'honneur reprenant les conditions de participation des candidats mentionnées ci-dessus

La tenue professionnelle sera exigée comme suit pour toute la durée de l'épreuve :

- Pantalon de travail
- T-shirt Lesaffre (fourni par l'organisation)
- Tablier
- Toque

Pour la cérémonie de proclamation des résultats et de la remise de la Coupe Louis Lesaffre, les candidats devront être vêtus de la veste professionnelle Lesaffre fournie par l'organisation.

L'homogénéité des tenues sera de rigueur par équipe de chaque pays.

Respect du règlement
Les candidats s'engagent à respecter le règlement général et suivent légalement les directives du Président du jury.

LE JURY :

Le jury est souverain. Il évoluera sous les directives d'un Président de jury.

Christian VABRET, initiateur et organisateur de la Coupe du Monde de la Boulangerie est nommé Président du Jury pour les 7 sélections internationales de la Coupe Louis Lesaffre.

En cas d'incapacité, il pourra se faire représenter par une personne qu'il désignera.

Un jury international composé de 4 à 6 personnes sera désigné au préalable. Il sera composé comme suit :

- Christian VABRET
- Un Meilleur Ouvrier de France en Boulangerie ou un professionnel qualifié et reconnu dans son pays.
- 2 à 4 professionnels indépendants de la zone de sélection.

Les membres de jury n'auront aucun lien de parenté ou de travail avec les candidats en compétition.

Sur les salons, par mesure de sécurité et pour plus de clarté, les membres du jury ne seront pas autorisés à pénétrer dans les fournils pendant les épreuves. Seuls le président du jury et les responsables en matériel et matière première y seront autorisés.
Sur les autres sites de sélections, les membres de jury évolueront tout au long des épreuves à l'intérieur des fournils.

COORDINATION :

Pour l'aide matériel et l'organisation, un coordinateur sera nommé et assistera le président du jury. Il aura pour fonction d'aider les candidats pour le fonctionnement du matériel et les besoins en matières premières. Il fera la liaison entre les candidats et les membres du jury pour tous problèmes qui se présenteraient à eux durant les épreuves.

Le Matériel

Les candidats auront à leur disposition la liste du matériel ci-dessous qui sera disponible sur le site de la sélection (pour les sélections se déroulant dans un salon).
Concernant les sélections qui ne se dérouleront pas dans un salon, la liste précise du matériel qui sera à disposition sera adressée aux candidats 2 mois avant la compétition.
Les candidats qui souhaiteraient avoir du matériel plus spécifique, devront se le procurer et le soumettre à l'appréciation préalable du Président du jury selon les modalités précisées page 12 (article : « validation des matériels et matières premières complémentaires »)

EQUIPEMENT POUR CHAQUE FOURNIL

1 Pétrin spirale 12 - 15 litres maximum sur roulettes autobloquantes
1 batteur 3 cuves 40/20 litres sur roulettes autobloquantes
1 armoire de fermentation boulangerie avec grilles 600 X 800 mm – 16 à 20 niveaux
1 armoire de fermentation pâtisserie sans grilles 600 X 400
1 Façonneuse sur pied sur roulettes autobloquantes
1 Tour réfrigéré dessus inox 4 portes dont 1 pour le moteur.
1 Plan de travail inox standard 180 X 800 mm avec tiroir de rangement pour le petit matériel.
1 Plan de travail bois 180 X 800 mm avec tiroir de rangement pour le petit matériel.
1 four à sole 4,8 m² - 4 étages de 1.20 m²
1 élévateur
1 enfourneur
1 four ventilé 600 X 800 avec hotte et sur étuve
1 Petit laminoir à bande sur pied
1 Plaque induction chef inox
1 Batteur 5 litres
1 Balance électronique 15 kg / 2 gr
2 Balance électronique 6 kg / 2 gr
1 échelle à plaques (600 X 400) standard sur roulettes autobloquantes.
2 Chariots servantes L610 X l 460 X H 990 standards sur roulettes autobloquantes

EQUIPEMENT COMMUN POUR DEUX FOURNILS

1 Refroidisseur d'eau 45 litres
1 Surgélateur 15 plaques

PETIT EQUIPEMENT

1	Pelle à plaques
1	Pelle à pains
1	Paire de gants de cuisson
1	Jeu de batterie comprenant
	+ 1 casserole diam.16
	+ 1 casserole diam.18
	+ 1 casserole diam.20
	+ 1 casserole diam.24
1	Couteau scie
2	Fouets
2	Spatules plastique
1	Tamis fin
1	Pelon
2	Grandes pelles à farine
2	Petites pelles à farine
1	Récipient gradué 1 l.
1	Récipient gradué 1/2 l.
1	Récipient gradué 1/4 l.
1	Seau 10 l. gradué
4	Bassines inox diamètre 25
2	Boites découpoirs unis
2	Boites découpoirs cannelés
1	Ouvre-boîtes
2	Egouttoirs
3	Rouleaux bois
2	Rouleau fin bois
3	Cueilleres à soupe
3	Fourchettes
2	Cueilleres à café

8	Petits culs de poule inox diamètre 15
2	Palettes inox
6	Bacs à pâte plastiques – 600X400
3	Cul de poule
2	Brosses à farine
2	plaques électriques
2	lames
20	toiles (couches)
3	pinceaux
1	boite à douille
3	couteaux d'office
2	ciseaux
2	thermomètres à pâte
	Feuilles de Papier de cuisson
	Feuilles plastiques
	Poches jetables
40	Plaques pâtissières 600 X 400
40	Grilles 600 X 400
10	Feuilles silpat DEMARLE
15	Bannetons ronds
5	Bannetons couronnes
20	Moules à petites brioches
1	plonge 1 bac 800 X 600 mm
2	Couteaux de tour 30 X 20
1	chauffe-eau électrique
5	Etagères pour stocker les matières premières - H : 2 m / L: 1 m / P : 0.4 m
1	Armoire réfrigérée pour le stockage des matières premières 600 X 400

Utilisation des Farines, des Levures et des Matières Premières

L'organisation met à la disposition des candidats les farines, levures et les matières premières courantes définies ci-dessous.

UTILISATION DES FARINES

LISTE DES FARINES

- Farine de froment
- Farine pâtissière
- Farine complète
- Farine de seigle complète
- Farine de seigle fine

Vous devrez impérativement utiliser ces farines pour toutes vos productions des catégories :

- Baguette et Pains Spéciaux
- Viennoiseries

Pour la confection de la baguette, l'organisation tiendra à disposition une farine de type français.

Pour la confection des pains spéciaux 1,2 et 3, l'organisation tiendra à disposition des farines produites localement dans le pays d'accueil. En conséquence, en fonction de la zone de sélection, la liste des farines sera précisée aux équipes 2 mois avant la compétition.

Seul pour la fabrication du pain spécial typique et uniquement pour ce pain spécial typique, vous serez autorisés à utiliser votre propre farine à condition :

- d'en informer le président du Jury, Christian VABRET au préalable par écrit. Le président du Jury, Christian VABRET donnera son accord sur la farine par écrit par retour de mail ou fax.
- de présenter votre farine ainsi que la fiche de composition de la farine la veille de la compétition aux membres de jury.

Pour la réalisation de la pièce artistique, vous pouvez utiliser les farines mises à disposition par l'organisation mais aussi d'autres farines plus spécifiques fournies par vos soins. Pour cela vous devrez en établir la liste au préalable et la soumettre à l'appréciation du président du Jury, Christian VABRET par écrit.

Les alvéogrammes des farines seront adressés à toutes les équipes en amont de la compétition.

UTILISATION DES LEVURES :

L'organisation met à votre disposition deux types de levures :
- Levure fraîche active Lesaffre
- Levure déshydratée active Lesaffre

Vous pouvez utiliser ces deux types de levures.

Starters Lesaffre à la disposition des candidats mais non obligatoire.
Améliorants de panification standard Lesaffre à la disposition des candidats mais non obligatoire.

Les farines mixes ne sont pas autorisées.

UTILISATION DES MATIERES PREMIERES :

LISTE DES MATIERES PREMIERES

Levure de panification	Beurre de tourrage
Beurre	Poudre de lait
Lait	
Crème fraîche	Sucre semoule
Raisins secs	Sucre glace
Poudre de cacao	Nappage blond
Nappage rouge	Bâton de chocolat
Oeufs	Sel

L'organisation tient à la disposition des équipes la liste d'ingrédients ci-dessus.

Les candidats pourront compléter cette liste de matières premières de base et fournir eux-mêmes les matières premières complémentaires. S'ils souhaitent utiliser des ingrédients complémentaires ils devront en établir la liste au préalable catégorie par catégorie (pain, viennoiserie, artistique) et la soumettre à l'appréciation du président du Jury, Christian VABRET par écrit.

Le président du Jury, Christian VABRET donnera son accord sur les différents ingrédients par écrit par retour de mail ou fax.

La veille de la compétition, les candidats devront présenter ces différents ingrédients aux membres de jury. Les ingrédients seront classés par catégorie (pain, viennoiserie ou artistique)

Validation des Matériels et Matières Premières Complémentaires

Chaque candidat devra établir par écrit la liste de matériel et de matières premières complémentaires fournis par ses soins et qu'il souhaite utiliser pendant la compétition.

Ces listes seront centralisées par équipe et adressée par fax ou par mail au président du Jury, Christian VABRET :

Ecole Française de Boulangerie d'Aurillac
Christian VABRET
Fax: 33.4 71 64 69 40
E-mail efba@wanadoo.fr

Le président du Jury, Christian VABRET donnera son accord sur le matériel complémentaires et les différents ingrédients par écrit par retour de mail ou fax.

La veille de la compétition, les candidats devront présenter ce matériel et ces différents ingrédients au Président de jury.

Réserve :

Le jury se réserve le droit de s'opposer à l'utilisation de matières premières qu'il jugerait inopportune.

HYGIENE DES FOURNILS :

Les candidats sont responsables de la propreté et de l'hygiène des lieux et du matériel dans le temps qu'il leur est imparti.
Cette clause sera sanctionnée par une note du jury.

Le Programme

Durée totale des épreuves :

La veille	1 heure Pour l'ensemble des préparations.
Le jour J 8	heures de travail hors nettoyage Nettoyage en sus (1 heure)

Les équipes auront à leur disposition 8 heures pour réaliser un programme imposé sur la base du règlement de la Coupe du Monde de la Boulangerie à savoir :

PAIN :
- Baguettes
- Pains spéciaux

VIENNOISERIE :
- viennoiseries en pâte levée feuilletée
- viennoiseries en pâte levée

ARTISTIQUE :
- confection d'une pièce artistique sur le thème « Le Pain : symbole de votre pays »

Réserve :

L'organisation se réserve le droit d'apporter les modifications qu'elle jugerait opportunes dans le cadre de la mise en place de ces sélections et en fonction des expériences acquises.

Les quantités de produits définies ci-après dans le règlement en matière de PAIN et de VIENNOISERIE pourraient éventuellement être modifiées pour répondre aux critères de production en fonction des locaux et du matériel disponible. Dans ce cas, les candidats en seront informés au préalable.

Le Règlement du Concours

1) PAIN

(Voir photos produits pour info site www.coupelouislesaffre.com)

A) BAGUETTE

Elle permet aux équipes de s'affronter sur un produit qui connaît une notoriété internationale et oblige donc les participants à mieux connaître la baguette et de pouvoir y apporter un plus en qualité et recherche de présentation.

La Baguette sera fabriquée avec de la farine de froment, fournie par l'organisation.

Vous aurez à votre disposition deux sortes de farine de froment :
- Farine de froment avec additif
- Farine de froment sans additif

Améliorants de panification standard Lesaffre autorisés.

Poids de farine 7 kg

A partir d'une même pétrissée, chaque candidat devra confectionner les produits suivants:
50 % baguettes traditionnelles (façonnage à la main)
50 % baguettes de présentations variées (façonnages à la façonneuse et coupes et présentations différentes)

Poids : 250 gr cuites

Présentation
Les produits fabriqués seront présentés au jury sur des grilles avant d'être exposées dans un espace réservé à cet effet.

Critères de notation
Seront pris en compte :
- Poids et volume : respect de règles
- Goût
- Aspect des produits.

Les produits seront notés dans les fournils.

B) LES PAINS SPECIAUX

La diversité des pains proposés dans chaque pays permettra aux candidats de s'exprimer sur les formes, les goûts et composants et recherche de présentation.

Les pains spéciaux peuvent également être décorés mais seront tous tranchés et dégustés.

Les pains seront élaborés à partir de différentes farines suivant des méthodes de fabrications traditionnelles.

Améliorants de panification standard Lesaffre autorisés.

1°) Pain spécial n°1

Le pain spécial N°1 sera fabriqué avec des farines fournies par l'organisation.
A partir d'une même pétrissée, le candidat devra confectionner des pains de formes variés suivant des méthodes de fabrications traditionnelles

Quantité : 10
Poids : 400 gr cuit
Forme : libre

2°) Pain spécial n°2

Le pain spécial N°2 sera fabriqué avec des farines fournies par l'organisation.
A partir d'une même pétrissée, le candidat devra confectionner des pains de formes variés suivant des méthodes de fabrications traditionnelles

Quantité : 15
Poids : 300 gr cuit
Forme : libre

3°) Pain spécial n°3

Le pain spécial N°3 sera fabriqué avec des farines fournies par l'organisation.
A partir d'une même pétrissée, le candidat devra confectionner des pains de formes variés suivant des méthodes de fabrications traditionnelles

Quantité : 20
Poids : 200 gr cuit
Forme : libre

4°) Pain spécial typique

Poids de farine maximum 4 kg

Le pain spécial typique pourra être fabriqué avec des farines différentes de celles fournies par l'organisation. Dans ce cas, les farines devront être fournies par le candidat selon le procédé mentionné dans le règlement page 12.

A partir d'une même pétrissée, le candidat devra confectionner soit une fabrication typique de son pays ou une création dont la conception, la forme et le poids restent libres.

Prévoir au moins une grosse pièce pour la présentation et plusieurs petites pièces pour la dégustation

Quantité : libre
Poids : libre
Forme : libre

Présentation
Les produits fabriqués seront présentés au jury sur des grilles avant d'être exposées dans un espace réservé à cet effet.

Critères de notation
Seront pris en compte :

- Poids et volume : respect de règles
- Goût
- Aspect des produits.

Le Règlement du Concours

2) VIENNOISERIE

(Voir photos produits pour info site www.coupelouislesaffre.com)

Produit international, la viennoiserie permet aux équipes de tous les pays de s'exprimer sur des principes de qualité, d'esthétique, et de pratique professionnelle ainsi que de la diversité des produits (poids et volume).

Les viennoiseries réalisées devront être élaborées à partir de pâte levée et de pâte levée feuilletée. Ces deux types de pâtes doivent obligatoirement figurer au résultat final. La pâte feuilletée simple n'est pas autorisée.

A) VIENNOISERIE N°1 (en pâte levée ou en pâte levée feuilletée)
- 3 pièces de 300 gr cuites
- 15 pièces de poids identiques compris entre 60 à 100 gr cuites d'aspect et de forme identique aux trois pièces de 300 gr.

B) VIENNOISERIE N°2 (en pâte levée ou en pâte levée feuilletée)
- 3 pièces de 300 gr cuites
- 15 pièces de poids identiques compris entre 60 à 100 gr cuites d'aspect et de forme identique aux trois pièces de 300 gr.

C) VIENNOISERIE N°3 (en pâte levée ou en pâte levée feuilletée)
- 3 pièces de 300 gr cuites
- 15 pièces de poids identiques compris entre 60 à 100 gr cuites d'aspect et de forme identique aux trois pièces de 300 gr.

D) VIENNOISERIE N°4 (en pâte levée ou en pâte levée feuilletée)
- 3 pièces de 300 gr cuites
- 15 pièces de poids identiques compris entre 60 à 100 gr cuites d'aspect et de forme identique aux trois pièces de 300 gr.

E) VIENNOISERIE N°5 (en pâte levée ou en pâte levée feuilletée)
- 3 pièces de 300 gr cuites
- 15 pièces de poids identiques compris entre 60 à 100 gr cuites d'aspect et de forme identique aux trois pièces de 300 gr.

Présentation
Les produits fabriqués seront présentés au jury sur des grilles avant d'être exposées dans un espace réservé à cet effet.

Critères de notation
Seront pris en compte :
- Poids et volume : respect de règles
- Goût
- Aspect des produits.

Le Règlement du Concours

3) PIECE ARTISTIQUE

(Voir photos produits site www.coupelouislesaffre.com)

La pièce artistique sera fabriquée à partir de pâte constituée de produits comestibles et représentera un sujet artistique sur le thème :

LE PAIN : SYMBOLE DE VOTRE PAYS

Ne seront pas autorisés : les armatures, supports non alimentaires et collages synthétiques.

Dans la présentation finale aucun objet ne devra intervenir dans le maintien du sujet.

De même, aucun élément de décor non fabriqué sur place ou autre que les éléments alimentaires ne seront autorisés pour la présentation finale (ruban, étiquettes, support de mise en valeur...).

La pièce artistique devra être transportable du fournil à l'espace d'exposition (quelques mètres)

La pièce sera confectionnée en 8 heures.

Présentation :

Dimension : Longueur : 1m
Largeur : 1m
Hauteur : 1m

Critères de notation :

Les valeurs prises en compte seront :

- Originalité
- Qualités artistiques
- Difficultés techniques
- Utilisation de différentes pâtes dans la confection de la pièce

La pièce artistique sera notée dans le fournil avant d'être transportée sur le module de présentation finale.

Barème de Notation

BAGUETTE ET PAINS SPECIAUX	**TOTAL SUR 100 POINTS**
BAGUETTES TRADITIONELLES	notation sur 10 points
BAGUETTES VARIEES	notation sur 10 points
PAINS SPECIAUX	
Pain spécial n° 1	notation sur 20 points
Pain spécial n° 2	notation sur 20 points
Pain spécial n° 3	notation sur 20 points
PAIN SPECIAL TYPIQUE	notation sur 20 points

VIENNOISERIE	**TOTAL SUR 100 POINTS**
Viennoiserie n° 1	notation sur 20 points
Viennoiserie n° 2	notation sur 20 points
Viennoiserie n° 3	notation sur 20 points
Viennoiserie n° 4	notation sur 20 points
Viennoiserie n° 5	notation sur 20 points

(Pour chaque sorte de viennoiserie, 10 points pour les 3 grosses pièces et 10 points pour les 15 petites pièces).

PIECE ARTISTIQUE	**TOTAL SUR 100 POINTS**
	TOTAL 300 POINTS

A DEDUIRE – PENALITES :	**MAXIMUM 20 POINTS**
Dépassement du temps	
(2 points toutes les 5 mn de dépassement) maximum 10 points	
Pénalités pour la propreté pendant le travail maximum 5 points	
Pénalités pour l'organisation pendant le travail maximum 2,5 points	
Pénalités pour la tenue professionnelle du travail maximum 2,5 points	
	TOTAL GENERAL POINTS

Autorisation de Diffusion de l'Image

Les candidats participants aux sélections nationales et internationales de la Coupe Louis Lesaffre, présélections à la Coupe du monde de la boulangerie autorisent, gratuitement et pour une durée illimitée, la société Lesaffre International ou toutes autres sociétés du Groupe Lesaffre, EUROPAIN, UFFEB, EFBA et toutes autres organisations inhérentes à la Coupe du Monde de la Boulangerie, à utiliser, à reproduire par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et à diffuser sous quelque forme que ce soit (publications, exposition, projection, Internet, photothèque électronique, etc.) leur image.

La participation des candidats aux sélections nationales et internationales de la Coupe Louis Lesaffre, présélections à la Coupe du monde de la boulangerie implique leur accord sur l'ensemble des clauses du présent règlement.