

**Concours Départemental de la Meilleure  
Baguette de Tradition Française 2021**

**Règlement**

**Article 1 :**

Le Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche organise le concours 2021 de la Meilleure Baguette de Tradition du département.

**Article 2 :**

Sont admises à participer à ce concours les entreprises relevant du code APE 1071C, boulangers et boulangers-pâtisseries ayant le titre d'artisan dans la catégorie « Boulanger » Les entreprises devront être immatriculées au répertoire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ardèche.

Au cas où les baguettes n'auraient pas été fabriquées par le chef d'entreprise (chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise) il sera admis que le salarié ayant fabriqué les produits remplace celui-ci. Dans ce cas, l'employeur fournira lors de l'envoi du dossier d'inscription une attestation sur l'honneur assurant de l'emploi de ce salarié et un bulletin de salaire (y compris apprentis).

Il ne sera admis dans chaque catégorie (Chef d'entreprise, salarié), qu'un seul dépôt de baguettes par entreprise.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce ne pourront présenter qu'un lot de 4 baguettes par catégorie.

**Article 3 :**

Le droit d'inscription au concours est gratuit pour les **adhérents et à 100.00 € pour les non-adhérents.**

#### **Article 4 :**

Les bulletins d'inscription et le paiement devront être adressés avant le **15 mai 2021** soit :

1. Par courrier (cachet de la poste faisant foi) avec un chèque **à l'ordre du Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche** à :

70 Allée des Ondines - 07500 Guilherand Granges.

2. Par mail : **gpt.boulangerie07@gmail.com**

#### **Article 5 :**

Le jury peut se composer de :

Meilleurs Ouvriers de France, journalistes, représentant du corps médical, représentant d'organisme en rapport avec la profession, professeurs de CFA de Boulangerie, représentant des consommateurs, boulangers en activité ou à la retraite, représentant de métiers de bouche,.....etc.

Les membres du jury ne pourront pas concourir.

#### **Article 6 :**

Chaque candidat devra déposer 4 Baguettes de Tradition Française, farinées ou non, lamées ou non, tournées ou non, dans le respect du décret N° 93-1074 du 13/09/1993.

**D'un poids compris entre 250 g et 270 g cuites et d'une longueur comprise entre 40 et 50 centimètres.**

**La teneur en sel ne devra pas dépasser les 18 grammes par kilo de farine.**

**Lors du dépôt, les baguettes devront être accompagnées d'une enveloppe cachetée sans annotation extérieure, dans laquelle sera indiqué le nom, prénom, adresse et téléphone du candidat.**

Chaque candidat se verra attribuer un numéro d'ordre, de façon à garantir l'anonymat.

**Les candidats devront porter une tenue professionnelle impeccable.**

**Le dépôt des baguettes de tradition se fera le Jedi 27 Mai à partir de 10 h 30 :**

**A la Salle du Manoulier – 17 rue des Ecoles  
07190 SAINT SAUVEUR DE MONTAGUT**

**Aucune baguette ne sera acceptée au-delà de 11 heures.**

### **Article 7 :**

Les membres du jury attribueront une note sur 120 selon la grille de notation suivante. :

Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Arôme	20 pts
Mie (couleur/alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
Pénalité taille baguette	-10 pts
Pénalité poids baguette	-10 pts
<b>Total</b>	<b>120 pts</b>

### **Article 8 :**

Le candidat boulanger ayant fabriqué la baguette qui obtiendra le plus de points sera déclaré vainqueur et retenu pour représenter le département lors de la sélection régionale qui aura lieu le 14 juin prochain (lieu à définir). En cas d'égalité, le président du jury aura voix prépondérante pour départager les candidats ex æquo. La décision sera sans appel. En cas de désistement, il sera admis que le suivant au classement interdépartemental puisse prendre sa place.

Le lauréat sera hors concours l'année suivante.

### **Article 9 :**

Dans la catégorie Boulanger :

- le premier du classement obtient le trophée de la Meilleure Baguette de Tradition de l'Ardèche et un diplôme.
- les deuxièmes et troisièmes obtiennent un diplôme.

### **Article 10 :**

Les participants autorisent le Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche à citer leur nom et leur adresse ainsi qu'à réaliser des prises de vues photographiques, pour toute utilisation dans le cadre de la promotion de la présente sélection, sans rémunération d'aucune sorte.

**Groupement Professionnel de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Ardèche**

**70 Allée des Ondines, 07500 Guilherand-Granges**

**Tél : 04 75 07 54 53/07 81 25 58 54**

**Courriel : [gpt.boulangerie07@gmail.com](mailto:gpt.boulangerie07@gmail.com)**