

**GROUPEMENT PROFESSIONNEL
DE LA BOULANGERIE & DE LA PÂTISSERIE
DE L'ARDÈCHE**

**Concours Départemental de la Meilleure
Baguette de Tradition Française 2022**

Règlement

Article 1 : Organisateur

Le Groupement Professionnel de la Boulangerie et de la Pâtisserie de l'Ardèche, ayant son siège social 70 Allée des Ondines à GUILHERAND-GRANGES, organise le concours de la Meilleure Baguette de Tradition du département, le Jeudi 17 Mars 2022 à VERNOUX, Salle sous la Poste – 9 Rue Antonin Calixte.

Article 2 : Eligibilité

Sont admises à participer à ce concours les entreprises relevant du code NAF 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.

**** La participation d'un apprenti est autorisée à la condition formelle que celui-ci soit âgé de plus de 21 ans à la date du concours.**

Article 3 : Inscriptions

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

Les bulletins d'inscription et le paiement devront être adressés avant le 3 Mars 2022 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 Guilhaud Granges.
2. Par mail : **gpt.boulangerie07@gmail.com**

Article 4 : Jury

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 5 : Organisation

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.

Elles devront mesurer 50 cm de long (tolérance : + 5%), non farinées et devront peser, après cuisson, 250 g (tolérance : + 5%).

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 :

Jeudi 17 Mars 2022

Salle sous La Poste

9 Rue Antonin Calixte à VERNOUX

(Chez Sébastien COURTIAL, gagnant du Concours de la Meilleure Baguette de Tradition de l'Ardèche 2021)

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

Article 6 : Notation

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
Total	120 pts

Article 7 : Résultats

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 (jour et lieu à définir). , à condition qu'il ait, entre temps, adhéré au Groupement Professionnel.

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.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

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.

La remise des prix se fera à 12h30 suivie d'un apéritif déjeunatoire

Article 8 : Droit à l'image

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