



# GROUPEMENT PROFESSIONNEL DES ARTISANS BOULANGERS ET PATISSIERS DU VAUCLUSE



## 10ème CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE DU VAUCLUSE

### REGLEMENT

**Article 1 :** Le Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Pâtisiers du Vaucluse organise le 9em Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Vaucluse

**Le jeudi 18 février 2021 à la Cité de l'Artisanat à Agroparc - AVIGNON**

**Article 2 :** Sont admis à participer à ce concours : tous Les chefs d'entreprise boulangers et boulangers-pâtisseries, les salariés boulangers, les salariés pâtisseries et les apprentis boulangers et pâtisseries du département dont l'entreprise est inscrite au Registre des Métiers. Les candidats devront s'inscrire auprès du secrétariat du Groupement Professionnel des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse

**Article 3 :** droit d'inscription : gratuit

**Article 4 :** Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 baguettes le jeudi 18 février 2021 entre 9h et 14h30 au siège du Groupement : 1A ch de la Rollande - AVIGNON - dans un emballage neutre accompagné d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle seront consignés leurs nom, adresse, téléphone.

⚡ Nous fermerons les portes de la salle à 14h30 pour permettre au jury de commencer la dégustation et de délibérer.  
**Aucune baguette ne sera donc acceptée après 14h30.**

Les produits seront présentés sous un numéro d'ordre attribué lors de la réception de celui-ci. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

**Article 5 :** Les baguettes doivent répondre au cahier des charges de fabrication de la Baguette de Tradition Française. Elles doivent **peser 250 g** (tolérance de 250 à 260 g), **longueur 50 cm** (tolérance de 50 cm à 52 cm) et être **lamées**.

Les concurrents devront impérativement être en tenue professionnelle.

Pénalités : Pénalités sur le poids d'un ou plusieurs produits -10pts. Pénalités sur la taille d'un ou plusieurs produits -10pts.

**Article 6 :** Le jury est constitué sous la responsabilité du Groupement Professionnel des Artisans Boulangers et Pâtisseries du Vaucluse. Le président du jury sera automatiquement un professionnel.

**Article 7 :** Le jury délibérera le jeudi 18 février 2021 à partir de 14h30 à la Cité de l'Artisanat d'Avignon, sur les critères suivants :

Aspect = 20 points, Croûte = 20 points, Mie (alvéolage) = 20 points, Goût = 20 points, Mache = 20 points

**Article 8 :** Un classement sera effectué et différents prix seront attribués aux lauréats.  
3 catégories : Artisan/salarié – Apprenti en entreprise et Apprenti en CFA

**Catégorie Artisan / salarié :** dotation de 500 € en farine aux 3 premiers

**1er prix :** 250 € de farine + participation au concours régional de la Baguette de Tradition Française (17 et 18 mars 2021 au CFA d'Avignon). En cas de victoire au concours régional, participation au concours National.

**2ème prix :** 150 € de farine

**3ème prix :** 100 € de farine

**Catégorie Apprenti en entreprise (fabrication en entreprise)** : dotation de 100 €

**1er prix** : 100 € en bons d'achat

**Catégorie Apprenti en CFA (fabrication au CFA)** : dotation de 100 €

**1er prix** : 100 € en bons d'achat

Le palmarès sera donné le jeudi 18 février 2021 à 16h à la Cité de l'Artisanat en présence de la presse.

**Article 9** : La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :**  
**07 69 14 38 65 ou [glopez@boulangerie84.org](mailto:glopez@boulangerie84.org)**

**Avec le soutien et la participation de :**

