

# Concours Départemental du Meilleur Croissant au Beurre 2021

## Règlement

Ce concours a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer ses croissants.

### Article 1 : organisateurs

Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse ayant son siège 1 A chemin de la Rollande 84140 Avignon organise le 11<sup>ème</sup> concours départemental du meilleur croissant au beurre qui aura lieu le 3 juin à la Cité de l'Artisanat 1 A chemin de la Rollande 84140 Avignon

### Article 2 : point d'éligibilité

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Pâtisseries dont le siège social est en Vaucluse. Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code APE 1071 C ou 1071 D. Le concours sera ouvert aux salariés et apprentis boulangers pâtisseries du département de Vaucluse.

Sera admis à représenter le département au concours Régional des 9 et 10 juin 2021 à Aix en Provence, le lauréat qui du concours sous conditions :

- son entreprise doit relever du code NAF 1071C
- Il est adhérent au Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries de Vaucluse

### Article 3 : inscription

Adhérents : gratuit

Non-adhérents : 100 € par entreprise (quelque soit le nombre d'inscrits)

Les candidats devront adresser leur inscription au Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse avant le 1<sup>er</sup> juin par mail : [glopez@boulangerie84.org](mailto:glopez@boulangerie84.org) ou par téléphone : 07 69 14 38 65

### Article 4 : organisation des épreuves

Les candidats joindront à leurs produits, sous enveloppe fermée, sans signe d'identification extérieure, les indications précises de leur identité (nom, prénom, adresse et n° de téléphone).

Un numéro d'anonymat leur sera attribué à chaque produit déposé. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros. Les produits seront entreposés dans les meilleures conditions. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse. Le jury du concours sera composé de professionnels de la boulangerie et de consommateurs. Les membres du jury seront convoqués à 15 heures. Les décisions du jury seront sans appel.

Le candidat devra **présenter 4 croissants au beurre traditionnel et de forme d'origine (courbés)** qui devront peser, **après cuisson : 60 g (tolérance de 55 à 65 g).**

A chaque participant de certifier sur l'honneur que les croissants présentés sont bien de sa propre fabrication. Les croissants réalisés devront être déposés, le jeudi 3 juin 2021 entre 10 heures et 15 heures, au Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse – 1A chemin de la Rollande – Agroparc – Avignon/Montfavet. Tous produits déposés au-delà des horaires ci-dessus, entraîneront l'élimination du concurrent.

### Article 5 : notation

## Grille de notation :

Cuisson	20 points
Forme / aspect du produit / régularité	20 points
Saveur / odeur	20 points
Fondant	20 points
feuilletage	20 points

**Total 100 points**

**Tout croissant ne respectant ni le poids ni la forme sera exclus du concours**

## **Article 6 : prix**

Un classement sera effectué et différents prix seront attribués aux lauréats. Il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>. Les candidats suivants seront tous considérés 4<sup>ème</sup> ex-aequo.

3 catégories : Artisan/salarié – Apprenti en entreprise et Apprenti en CFA

*Catégorie Artisan / salarié* : dotation de 500 € en bons d'achats aux 3 premiers

*1er prix* : 250 € en bons d'achats + participation au concours régional du Meilleur Croissant au Beurre (9 et 10 juin 2021 au CFA d'Aix en Provence, sous condition d'être éligible, voir article 2).

En cas de victoire au concours régional, participation au concours National.

*2ème prix* : 150 € en bons d'achats

*3ème prix* : 100 € en bons d'achats

*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

## **Article 7 : obligation**

Le candidat qui termine premier ne pourra pas concourir l'année suivante et il s'engage à faire partie du jury l'année suivant sa victoire au concours.

Les gagnants s'engagent à citer le Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse comme organisateur du Concours dans toute leur communication (réseaux sociaux, interview radio, presse...)

Le gagnant s'engage à participer à 1 événement dans l'année du Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse (concours, action solidaire, manifestation...)

## **Article 8 : proclamation des résultats**

Le palmarès et la remise des prix auront lieu le jeudi 3 juin 2021 à 17h à la Cité de l'Artisanat en présence de la presse.

Les candidats devront se présenter à la proclamation des résultats, en tenue professionnelle propre.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Il sera établi un classement valorisant le 1<sup>er</sup>, le 2<sup>ème</sup> et le 3<sup>ème</sup>. Les candidats suivants seront tous considérés 4<sup>ème</sup> ex-aequo.

## **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