



Groupement professionnel  
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie  
du LOIRET

[chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr](http://chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr)

## BULLETINS D'INSCRIPTIONS AUX CONCOURS 2024

DE LA MEILLEURE BAGUETTE

*Consommation courante et(ou) tradition Française*

DU MEILLEUR FLAN VANILLÉ

DU LOIRET

**LE VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023**

**À l'occasion du Salon de la Gastronomie d'Orléans**

Vous trouverez dans ce bulletin le règlement de ce concours (*à lire attentivement*) et ci-dessous le bulletin d'inscription à nous retourner.

Nous restons à votre disposition pour tous les renseignements complémentaires, nous comptons sur la participation de nombreux boulangers et apprentis, puisque ce concours a lieu volontairement sur le Salon. Ainsi, les boulangers et apprentis peuvent amener leurs produits, ou les faire livrer de 14h00 à 16h30 précises.

Les lauréats seront contactés par téléphone pour la remise de leur prix qui aura lieu le **dimanche 26 novembre à 17 heures sur notre stand** au Parc des expositions CO'Met, rue du président Robert Schuman 45100 Orléans, *près du Zénith*, en présence des visiteurs et professionnels de l'alimentation ou consommateurs.

**Tenue de Boulanger exigée pour la remise des prix.**

Résidence Val de Loire - Bât C - L'Ardoux - 7, rue Le Moyne de Bienville - 45100 ORLEANS -  
02 38 56 38 49 - [boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

**BULLETIN INDIVIDUEL D'INSCRIPTION AU CONCOURS 2024  
DE LA MEILLEURE BAGUETTE DU LOIRET**

La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Nom du candidat : \_\_\_\_\_

**Poste de travail occupé par:**  
(Rayer les mentions inutiles)

	Employeur	Salarié	Apprenti
--	-----------	---------	----------

** S'inscrit au concours :**

1) de la meilleure baguette de consommation courante :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2) de la meilleure baguette de Tradition Française :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b><u>POUR LES ADHÉRENTS</u></b>	Employeur	Salarié	Apprenti
baguette de consommation courante :	15 €	15 €	15 €
baguette de Tradition Française :	15 €	15 €	15 €
<b>TOTAL :</b>	_____ €	_____ €	_____ €

<b><u>POUR LES NON-ADHÉRENTS</u></b>	Employeur	Salarié	Apprenti
baguette de consommation courante :	150 €	150 €	20 €
baguette de Tradition Française :	150 €	150 €	20 €
<b>TOTAL :</b>	_____ €	_____ €	_____ €

Le candidat s'engage à suivre le règlement et s'engage sur l'honneur à ne pas utiliser de produits surgelés.

**Chaque inscription doit être accompagnée d'un chèque**

Pour les adhérents : de 15 euros (artisans boulangers) et de 15 euros (ouvriers et apprentis) et ce, par catégorie.  
Pour les non-adhérents : de 150 euros (artisans boulangers et ouvriers) et de 20 euros (apprentis)

Date :

Signature du candidat :

Tampon de l'entreprise :

*(En cas d'inscriptions multiples, les photocopies ou inscriptions sur papier libre sont autorisées).*

**BULLETIN INDIVIDUEL D'INSCRIPTION AU CONCOURS 2024  
DU MEILLEUR FLAN VANILLE DU LOIRET**

La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

 **S'inscrit au concours :**

1) Du meilleur flan vanille :

**POUR LES ADHERENTS**

15 €

---

**POUR LES NON-ADHERENTS**

150 €

---

**Le candidat s'engage à suivre le règlement et s'engage sur l'honneur à ne pas utiliser de produits surgelés.**

**Chaque inscription doit être accompagnée d'un chèque**

Pour les entreprise adhérentes : 15 euros

Pour les non-adhérentes : de 150 euros

Date :

Tampon de l'entreprise :



Groupement professionnel  
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie  
du LOIRET

Site : [chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr](http://chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr)

Tél : 02 38 56 38 49

[boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

## RÈGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR FLAN VANILLÉ DU LOIRET 2024

**La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise le 3<sup>er</sup> concours départemental du meilleur flan du Loiret**  
Ce concours aura lieu dans le cadre du **Salon de la Gastronomie et vins d'Orléans** qui se déroulera au **Parc des expositions de CO'Met ( Hall3 et Hall4) Rue du président Rober Schuman 45100 Orléans à côté du Zénith**  
**du 24 au 27 novembre 2023**

### Article 1

**Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret, code 1071 C.** A charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur que le flan présenté est bien sa propre fabrication.

Les salariés des entreprises artisanales ont le droit de participer à ce concours au nom de leur entreprise.

### Article 2

**La date limite des inscriptions est fixée au 17 novembre 2023.** Les inscriptions devront être adressées à la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret 7 rue Le Moyne de Bienville 45100 Orléans.  
**L'inscription devra être accompagnée d'un chèque de 15 Euros pour l'entreprise adhérente et de 150 euros pour l'entreprise non-adhérente.**

### Article 3

Chaque entreprise pourra concourir pour la catégorie ci-dessous. Elle devra présenter :

**Deux flans vanille : le diamètre sera de 24cm, la hauteur de 3.5 à 4.5 cm et la pâte au choix.**

Les produits aux dimensions en non-conformité auront une pénalité.

### Article 4

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 3. Les membres du Jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats du concours.

### Article 5

Les produits fabriqués au préalable, seront déposés sur L'ESPACE CONCOURS du salon au Parc des Expositions d'Orléans CO'Met (Hall3 et Hall4) **le vendredi 24 novembre 2023 de 14h00 à 16h30 dernière limite.**

Ils seront dans un contenant neutre, **avec une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) fermée sans identification extérieure, voir ci-dessous**, dans laquelle le candidat aura consigné : nom de l'entreprise, l'adresse (carte professionnelle souhaitée) ainsi que le numéro de téléphone. **Les produits présentés sans enveloppe seront refusés.**

***Pour accéder et déposer vos produits présentez-vous à l'accueil exposants 3-4 Est, on vous remettra un badge pour toute la durée du Salon.***

### Article 6

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de 5 personnes : (professionnels dont le président du Jury, consommateurs ou partenaires extérieurs à la profession).

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect du produit, la cuisson, le goût et la texture.

Les membres du jury attribueront à chaque catégorie une note, selon la grille de notation suivante :

**Aspect : 20 points – Cuisson : 20 points – Goût : 20 points – Texture : 20 points. Total : 80 points.**  
**Le candidat ayant fabriqué le flan obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.**

Les membres du Jury seront convoqués à 17h00 et devront entrer dans la salle de notation une fois les produits et les numéros en place.

**Article 7**

Les membres du jury et leur personnel ne pourront concourir.

**Article 8**

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

**Article 9**

Les résultats de ce concours seront proclamés **le dimanche 26 novembre 2023 aux alentours de 17h00 sur le stand de la boulangerie du salon. Il est demandé à chacun, pour la remise des prix, de se vêtir d'une tenue de boulanger.**

Les trois premiers lauréats recevront un prix chacun.

**Article 10**

Un diplôme sera remis à chaque candidat lauréat pour affichage dans l'établissement ayant obtenu un prix.

Les résultats dans chaque catégorie seront communiqués à la presse locale pour diffusion.

**Article 11**

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

La publicité devra être faite dans le site de production et de vente initial (Une vitrophanie sera fournie par la Chambre Patronale de la Boulangerie).

**Article 12**

Les produits présentés devront correspondre à ceux vendus dans le magasin.

**NOUVEAU - A découper**

BULLETIN A REMPLIR et A METTRE DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS INDICATION EXTÉRIEURE (22x11cm) format à l'italienne FERMÉE, MERCI.



La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

N° de portable de L'ENTREPRISE : \_\_\_\_\_

Nom du candidat : \_\_\_\_\_

N° de portable du CANDIDAT : \_\_\_\_\_



Groupement professionnel  
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie  
du LOIRET

Site : [chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr](http://chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr)  
Tél : 02 38 56 38 49  
[boulangerie.loiret@wanadoo.fr](mailto:boulangerie.loiret@wanadoo.fr)

## RÈGLEMENT DU CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE CC et TF DU LOIRET 2024

**La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise le concours départemental de la meilleure baguette de consommation courante et de la meilleure baguette de Tradition Française.**

Ces concours auront lieu dans le cadre du Salon Gastronomie et vins d'Orléans qui se déroulera au Parc des expositions de CO'Met ( Hall3 et Hall4) Rue du président Robert Schuman 45100 Orléans à côté du Zénith  
**du 24 au 27 novembre 2023**

### Article 1

Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret, code 1071 C. Ils devront fabriquer leur pain selon des procédés traditionnels.

Les salariés des entreprises artisanales ont le droit de participer à ce concours au nom de leur entreprise.

### Article 2

**La date limite des inscriptions est fixée au 17 novembre 2023.** Les inscriptions devront être adressées à la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret 7 rue Le Moyne de Bienville 45100 Orléans. Chaque inscription devra être **accompagnée d'un chèque de 15 Euros** pour les artisans boulangers **adhérents** et **d'un chèque de 15 Euros** pour les apprentis et ouvriers dont l'entreprise est adhérente, et ce pour chacune des catégories. **Tarifs pour les non-adhérents : un chèque de 150 euros pour les artisans boulangers et leurs ouvriers et 20 euros pour leurs apprentis.**

### Article 3

Chaque entreprise ou chaque apprenti pourra concourir pour l'une ou l'autre des catégories citées ci-dessous, **ou pour les deux catégories.** Elle devra présenter :

**1<sup>ère</sup> catégorie** : trois baguettes de consommation courante : **non farinées, d'un poids de 250g cuites** chacune avec un type de farine 55 ou 65 et d'une longueur **comprise entre 50 et 60 centimètres.** (3 baguettes : une pour la présentation, une pour l'alvéolage et une pour la dégustation) Faire 7 coups de lame.

**2<sup>ème</sup> catégorie** : trois baguettes de Tradition Française, **farinées ou non**, dans le respect du décret N° 93-1074 du 13/09/1993 (voir à la fin du règlement) **d'un poids de 250g cuites** et d'une **longueur comprise entre 40 et 50 centimètres.**

Les produits d'un poids et d'une dimension en non-conformité auront une pénalité.

### Article 4

Les « mix » et les surgelés sont interdits. Les produits présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 3. Les baguettes demandées ne doivent pas correspondre à des baguettes possédant une dénomination spécifique. Les membres du Jury se réservent le droit de vérifier à tout moment si aucune ambiguïté n'existe à ce sujet chez les lauréats du concours.

### Article 5

Les produits fabriqués au préalable, seront déposés sur L'ESPACE CONCOURS du salon au Parc des Expositions d'Orléans **le vendredi 24 novembre 2023 de 14h00 à 16h30 dernière limite.**

Ils seront dans un contenant neutre (par catégorie), **avec une enveloppe blanche 22x11 (à l'italienne) fermée sans identification extérieure (voir ci-dessous).** Les produits présentés sans enveloppe seront refusés. Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de baguettes de consommation courante et de baguettes de Tradition Française.

**Pour accéder et déposer vos produits présentez-vous à l'accueil exposants 3-4 Est, on vous remettra un badge pour toute la durée du Salon.**

### Article 6

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de 5 personnes : (professionnels dont le président du Jury, consommateurs ou partenaires extérieurs à la profession).

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect du produit, le goût, l'odeur, la mie (alvéole) et la cuisson.

**Les membres du jury attribueront à chaque catégorie de baguettes une note, selon la grille de notation suivante : Aspect : 20 points – Cuisson : 20 points – Goût : 20 points – Mie (alvéole) : 20 points – Odeur : 20 points. Total : 100 points.** Le candidat ayant fabriqué la baguette obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur, et cela dans chaque catégorie.

Les membres du Jury seront convoqués à 17h00 et devront entrer dans la salle de notation une fois les produits et les numéros en place.

### Article 7

Les membres du jury et leur personnel ne pourront concourir.

### Article 8

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligatoirement respecter les conditions du présent règlement.

### Article 9

Les résultats de ce concours seront proclamés le **dimanche 26 novembre 2023 aux alentours de 17h00 sur le stand Boulangerie du Salon. Il est demandé à chacun, pour la remise des prix, de se vêtir d'une tenue de boulanger.**

Les trois premiers lauréats de chaque catégorie recevront un prix chacun.

### Article 10

Un diplôme sera remis à chaque candidat lauréat pour affichage dans l'établissement ayant obtenu un prix.

Les résultats dans chaque catégorie seront communiqués à la presse locale pour diffusion.

### Article 11

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

La publicité devra être faite dans le site de production et de vente initial (Une vitrophanie sera fournie par la Chambre Patronale de la Boulangerie).

### Article 12

Seul le boulanger employeur adhérent pourra participer au Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition.

### Article 13

Les produits présentés devront correspondre à ceux vendus dans le magasin.

## NOUVEAU - A découper

BULLETIN A REMPLIR et A METTRE DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS INDICATION EXTÉRIEURE (22x11cm) format à l'italienne FERMÉE, MERCI.

.....

La boulangerie \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

N° de portable de L'ENTREPRISE : \_\_\_\_\_

Nom du candidat : \_\_\_\_\_

N° de portable du CANDIDAT : \_\_\_\_\_