



Organisé par



Groupement des Artisans
Boulangers Pâtisiers
du Vaucluse



1er CONCOURS DU MEILLEUR SANDWICH DU VAUCLUSE

REGLEMENT

Article 1 : organisateurs :

Le Groupement des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisiers du Vaucluse avec les Ambassadeurs de la Boulangerie organisent le 1er Concours du Meilleur Sandwich du Vaucluse

Le MARDI 22 SEPTEMBRE 2026 à la Cité de l'Artisanat

1A chemin de la Rollande – 84140 Avignon-Agroparc

Article 2 : point d'éligibilité

Sont admis à participer à ce concours : tous Les chefs d'entreprise boulangers et boulangers-pâtisseries, les salariés boulangers et les salariés pâtisseries du département dont l'entreprise est inscrite au Registre des Métiers.

Sera admis à représenter le département au concours Régional (date et lieu à confirmer), le lauréat sous conditions d'être adhérent au Groupement des Artisans Boulangers Pâtisseries du Vaucluse – Possibilité de prendre son adhésion avant ou lors du concours départemental.

A noter :

- seuls les candidats relevant du code NAF 1071C pourront représenter la Région PACA Corse lors du concours national.
- lors du concours régional et national le pain des différents sandwiches seront à fabriquer sur place (concours sur 2 jours)

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 soit directement sur le site www.boulangerie84.org

Article 4 : définition des produits à présenter et organisation

Le poids total du sandwich est de 220g maximum.

Il s'agit de fabriquer 1 sandwich de chacune des 3 catégories :

- Végétarien : émincé végétal bio, falafel de pois chiche ou tofu nature bio
- Produit de la mer : queue de crevette
- Carné : Viande de bœuf pour tataki

PAIN DIFFERENT SUR CHAQUE SANDWICH

Les sandwiches seront présentés froids

Les sandwiches seront présentés avec un argumentaire écrit.

 **Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du détail de la liste des ingrédients nécessaires à l'élaboration des sandwiches.**

Les candidats devront déposer ou faire déposer les 3 sandwiches le **mardi 22 septembre 2026 entre 10 heures et 12h**, au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse – 1A chemin de la Rollande – Agroparc – Avignon/Montfavet. 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 12h pour permettre l'anonymisation des produits et leur mise en place.

Aucun sandwich ne sera donc accepté après 12h

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 Pâtissiers du Vaucluse. Le jury du concours sera composé de professionnels de la boulangerie et de consommateurs. Les membres du jury seront convoqués à 14 heures. Les décisions du jury seront sans appel.

Article 5 : jury

Le jury est constitué sous la responsabilité du Groupement des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtissiers du Vaucluse.

Article 6 : notation

Aspect	20 pts
Arôme et goût	20 pts
Équilibre des textures et mâche	20 pts
Praticité à la consommation	20 pts
Packaging	20 pts
Total	100 pts (ramené à une note sur 20)

(Pénalités :

- Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits (220GRS MAX) : - 1 point (sur la moyenne générale)
- Pénalité pour non-respect du règlement : - 2 points (sur la moyenne générale)

Article 7 : prix

Un classement sera effectué et différents prix seront attribués aux lauréats.

Catégorie Artisan / salarié :

1er prix : 250 € en bons d'achats + participation au concours Régional

2ème prix : 150 € en bons d'achats

3ème prix : 100 € en bons d'achats

Article 8 : proclamation des résultats

Le palmarès et la remise des prix auront lieu le mardi 22 septembre 2026 à 16h30 à CMA Formation Avignon 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 1er, le 2ème et le 3ème . Les candidats suivants seront tous considérés 4ème ex-aequo.

Article 9 : obligation

Les artisans et salariés de l'entreprise gagnante ne pourront pas participer au concours 2027.

Le gagnant de la catégorie Artisan/salarié sera le Président du Jury du concours 2027.

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

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

Article 10 :

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

**RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :
06 95 72 18 98 ou glopez@boulangerie84.org**