



Organisé par

15ème CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE DU VAUCLUSE

REGLEMENT

Article 1 : organisateurs :

Le Groupement des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtissiers du Vaucluse avec les Ambassadeurs de la Boulangerie organisent le 15ème Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française du Vaucluse

Le mercredi 18 février 2026 à CMA Formation - AVIGNON

Article 2 : point d'éligibilité

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

Le concours sera ouvert aux salariés et apprentis boulangers pâtissiers du département de Vaucluse.

Sera admis à représenter le département au concours Régional qui aura lieu les 30 et 31 mars 2026 (lieu à confirmer), le lauréat sous conditions d'être adhérent au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse – Possibilité de prendre son adhésion avant ou lors du concours départemental.

A noter, seuls les candidats relevant du code NAF 1071C pourra représenter la Région PACA Corse lors du concours national.

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 Pâtissiers du Vaucluse soit directement sur le site www.boulangerie84.org

Article 4 : organisation des épreuves

Les candidats devront déposer ou faire déposer 2 baguettes le **mercredi 18 février entre 9 heures et 11h**, au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse – 1A chemin de la Rollande – Agroparc – Avignon/Montfavet.

ou le **mercredi 18 février entre 9 heures et 12h**, à CMA Formation – 12 Boulevard Saint Roch 84000 Avignon

- dans un emballage neutre accompagné d'une enveloppe fermée sans identification extérieure dans laquelle seront consignés leurs nom, catégorie (artisan/salarié ou apprenti, si apprenti spécifier le niveau) adresse, téléphone.

⚡ Nous fermerons les portes de la salle à 13h pour permettre l'anonymisation des produits et leur mise en place.

Aucune baguette ne sera donc acceptée après 13h

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 Pâtisiers 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.

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 : -1 sur la moyenne des notes du jury

Pénalités sur la taille d'un ou plusieurs produits : -1 sur la moyenne des notes du jury

A chaque participant de certifier sur l'honneur que les baguettes présentées sont bien de sa propre fabrication.

Tous produits déposés au-delà des horaires ci-dessus, entraîneront l'élimination du concurrent.

Article 5 : jury

Le jury est constitué sous la responsabilité du Groupement des Artisans Boulangers et Boulangers Pâtisiers du Vaucluse. Le président du jury est William Schmidt de la Boulangerie Chez William et Camille, gagnant de l'édition 2025.

Article 6 : notation

Le jury délibérera le mercredi 18 février à partir de 14h à la CMA Formation d'Avignon, sur les critères suivants :

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

Le total sur 100 sera ramené à une note sur 20

Article 7 : prix

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

3 catégories : Artisan/salarié - Apprenti CAP/MC - Apprenti BP, BM, MC...

Catégorie Artisan / salarié :

1er prix : 250 € en bons d'achats + participation au concours Régional les 30 et 31 mars 2026

2ème prix : 150 € en bons d'achats

3ème prix : 100 € en bons d'achats

Catégorie Apprenti :

1^{er} Prix apprenti CAP : 100 €

1^{er} Prix apprenti BP/BM : 100 €

Article 8 : proclamation des résultats

Le palmarès et la remise des prix auront lieu le mercredi 18 février 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 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 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**