

CONCOURS DEPARTEMENTAL **DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE** **2026**

REGLEMENT

Article 1 : Organisateur

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 8, rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire organise le concours départemental de la meilleure baguette de tradition française 2026, qui aura lieu, le **23 février 2026** au Centre de Formation ANBP, 8 rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire.

Article 2 : Eligibilité

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers (chefs d'entreprise, salariés et apprentis). Le concours est gratuit pour les adhérents à la Fédération, une participation de 100 € est demandée pour les entreprises non adhérentes.

Le concours est ouvert :

- Au chef d'entreprise **ou** à un de ses salariés y compris un ou une apprenti(e)

Article 3 : Inscriptions

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le 18 février 2026**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier, 8, rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire.
- Soit par mail à : fede.boulangier@wanadoo.fr
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

Article 4 : Organisation du concours

Le concours départemental de la meilleure baguette de tradition française 2026 est organisé comme suit :

23 février – Sélection départementale :

Les candidats devront apporter **5 baguettes de tradition française avant 14h le 23 février 2026** à l'ANBP située 8, rue Marie Curie 63360 Saint Beauzire.

Les baguettes devront mesurer 50 cm de long (tolérance : + 5 %), non farinées, et devront peser après cuisson 250g (tolérance : +5 %) et comporter 5 coups de lame.
La teneur en sel ne devra pas excéder 16 grammes par kilogramme de farine.

Un jury se réunira en fin d'après-midi pour sélectionner le meilleur candidat de chaque département.

Article 5 : Notation

Grille de notation

Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Arôme	20 pts
Mie (couleur/alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
Total	120 pts

Pénalités : Pénalités sur le poids d'un ou plusieurs produits : - 10 points
 Pénalités sur la taille d'un ou plusieurs produits : - 10 points
 Pénalité pour non-respect des 5 coups lames : Eliminateur
 Pénalité pour non-respect de la commande : Eliminateur

Article 6 : Jury

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

Article 7 : Proclamation des résultats

Les résultats seront communiqués par mail le mardi 24 février 2026. Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone.

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

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Le vainqueur participera au concours régional de la meilleure baguette de tradition française 2026, qui se déroulera au CECOF à Ambérieu-en-Bugey (Ain) les 8 et 9 avril 2026.

Le vainqueur devra alors impérativement être adhérent à la Fédération.

Article 8 : le droit à l'image

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.