



Groupement professionnel
de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie
du LOIRET

Site : chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr

Tél : 02 38 56 38 49

boulangerie.loiret@wanadoo.fr

RÈGLEMENT DU CONCOURS DEPARTEMENTAL DE LA MEILLEURE BAGUETTE CC et TF DU LOIRET 2026

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 28 novembre au 1^{er} décembre 2025

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 2025. Les inscriptions devront être adressées à la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret 7 rue Le Moyne de Bienville 45100 Orléans. Chaque inscription **est de 15 Euros** pour les artisans boulangers **adhérents** et **de 15 Euros** pour les apprentis et ouvriers dont l'entreprise est adhérente, et ce pour chacune des catégories. **Tarifs pour les non-adhérents : 150 euros pour les artisans boulangers et leurs ouvriers et 20 euros pour leurs apprentis.**

1 seul candidat par entreprise pour la catégorie artisan /ouvrier, hors apprentis.

Si possible, merci de régler le montant total des inscriptions par VIREMENT. (RIB ci-dessous)

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^{ère} 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^{ème} 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.**

La non-conformité des produits (poids, dimension,...) est éliminatoire.

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 28 novembre 2025 de 14h00 à 16h00 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 avec une copie de votre bulletin d'inscription.

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 16h30 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 30 novembre 2025 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

Seule une entreprise adhérente pourra participer au Concours Régional de la Meilleure Baguette de Tradition.

Article 13

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

.....

RIB

Banque Populaire VAL DE France

**CH PATRONALE BOULANGERIE
7 RUE LE MOYNE DE BIENVILLE
45100 ORLEANS**

Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

IBAN (International Bank Account Number) BIC (Bank Identification Code)

FR76 1870 7002 8002 3190 6470 197 CCBPFRPPVER

Code Banque Code Guichet N° du compte Clé RIB Domiciliation/Paying Bank

18707 00280 02319064701 97 BPVF ORLEANS DAUPHINE

**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 : _____

.....

**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 : _____

.....

**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 : _____