

CONCOURS « LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANÇAISE 2026 »

Foire Internationale et Gastronomique de Dijon 2026

Lundi 2 novembre 2026 sur le stand des Boulangers

Article 1 : Organisateur

L'Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de la Côte d'Or organise un concours de la « Meilleure Baguette de Tradition Française »

Article 2 : Éligibilité

Sont admises à participer à ce concours, les entreprises relevant du code NAF 1071C.

Article 3 : Inscriptions

Chaque inscription doit être accompagnée du diagramme de fabrication ainsi que de la fiche recette de la baguette que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve.

Article 4 : Organisation de l'épreuve

Le concours comporte 3 catégories :

- 1) Apprenti(e) inscription gratuite
- 2) Salarié(e) inscription 10€
- 3) Employeur inscription 10€

Le dépôt des baguettes devra être effectué dans des emballages neutres le lundi 2 novembre 2026 de 12h00 à 13h30 sur le stand des Boulangers. Une tolérance de trente minutes sera accordée aux candidats éloignés de plus de 100 km de Dijon.

Article 5 : Présentation des baguettes

Il devra être présenté 3 baguettes de 250 gr maximum cuites, longueur 50 cm à 55 cm, minimum 3 coups de lames (tolérance longueur et poids: +/- 5%).

Les baguettes fabriquées doivent correspondre au décret n° 93-1074 du 13.09.1993 (Tradition Française).

Les candidats et les candidates donneront, avec leurs baguettes, 1 enveloppe cachetée dans laquelle seront inscrites, sur une carte, leur catégorie et leur identité (nom, prénom, plus le nom et l'adresse de l'employeur pour les apprenti(e)s et salarié(e)s).

Article 6 : Notation

Les baguettes seront jugées sur leur aspect, leur croûte (couleur/croustillant), leur arôme, leur mie, leur goût, leur mâche).

Des pénalités seront appliquées pour la non-conformité du poids, de la taille et de l'excès de sel.

Article 7 : Jury

Le jury est composé du président du jury et de professionnels choisis par l'organisation.

La décision du Jury sera sans appel.

Article 8 : Proclamation des résultats

La proclamation des résultats aura lieu le lundi 2 novembre 2026 à 16h30 sur le stand des Boulangers.

IMPORTANT : seuls les candidat(e)s présent(e)s **en veste professionnelle** ou représenté(e)s seront récompensé(e)s.

Article 9 : Réception

Les participants et les participantes seront conviés au cocktail d'honneur qui sera servi à l'issue de la remise des prix.

Article 10 : Responsabilité de l'organisateur

L'Union Départementale des Artisans Boulangers et Boulangers-Pâtissiers de la Côte d'Or ne pourra être tenue pour responsable des empêchements du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure et de toutes dégradations de votre présentation.

Article 11 : le premier de Côte d'Or sera sélectionné pour participer à la Sélection régionale de la Meilleure Baguette de Tradition Française 2027

Article 12 : inscription gratuite pour les adhérents à l'union des artisans boulangers pâtissiers de Côte d'Or