# Concours de « La Meilleure Baguette de Tradition Française 2025»

Foire Internationale et Gastronomique de Dijon 2025 Lundi 3 novembre 2025 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 » le lundi 3 novembre 2025

# Article 2 : Eligibilité

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

### **Article 3: Inscriptions**

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription avant le lundi 26 octobre 2025 par mail à l'adresse suivante :

# $union boulanger spatissiers. 21@\,gmail.com$

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) 2)Salarié(e) - 3) Employeur

Le dépôt des baguettes devra être effectué dans des emballages neutres le lundi 3 novembre 2025 de 11h30 à 13h00 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 (couleur/alvéolage), 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 3 novembre 2025 à 17h00 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 : Sélection régionale de la Meilleure Baguette de Tradition Française 2026

	e candidat le mieux pla le du de la Meilleure Ba	-	ē	orie « employeur » pourra se présenter à la
×		CRIPTION à envoyer av	ant le 26 octobre 2025 à l'	
NOM :			rspatissiers.21@gma	il.com
ADRESSE:_				
En plus pour	les apprenti(e)s et sala	rié(e)s, nom et adress	e de l'employeur	
CATEGORIE :	COCHEZ 1 CASE	□ Apprenti(e)	□ Salarié(e)	□ Employeur (patron)

Déclare avoir pris connaissance du règlement du Concours de « Meilleure Baguette de Tradition Française ».

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

Fait à	le
« Lu et Approuvé »	Signature