

**Fédération de la Boulangerie
et Boulangerie Pâtisserie de la Charente-Maritime**

18 bis rue Dupleix – 17000 LA ROCHELLE

Tél : 05 46 52 00 10 – contact@fdb17.fr



R É G L E M E N T

CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE ANNÉE 2026 SÉLECTIONS DÉPARTEMENTALES

ARTICLE 1 - ORGANISATEUR

La Fédération Régionale de la Boulangerie-Pâtisserie de la Nouvelle Aquitaine organise le concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, dont les sélections départementales auront lieu respectivement dans chaque département.

ARTICLE 2 – ÉLIGIBILITE

Seront admis à participer à ce concours : les entreprises relevant du code APE 1071C

ARTICLE 3 – SÉLECTION DÉPARTEMENTALE

La sélection Départementale aura lieu le **JEUDI 19 MARS 2026**

DÉPOT DES BAGUETTES :

Entre 11 H 00 et 14 H 00 (sans interruption)

LIEU DE DÉPOT DES BAGUETTES :

À la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente Maritime
107 Avenue Michel Crépeau
17000 LA ROCHELLE

Les candidats devront déposer ou faire déposer **2 baguettes identiques**, aux horaires et adresse indiqués ci-dessus, **accompagnées d'une enveloppe fermée**, sans identification extérieure, dans laquelle seront consignés nom, prénom, tampon de l'entreprise, adresse professionnelle, et téléphones (portable et fixe).

Les baguettes devront être **conditionnées individuellement dans une poche à pain en papier alimentaire**.

Le candidat certifiera sur l'honneur par le biais du bulletin d'inscription ci-joint, que les 2 baguettes présentées sont de sa propre fabrication.

Les baguettes déposées au-delà de l'horaire fixé ci-dessus ne seront pas acceptées.

Les membres du jury sont convoqués à 15 h 00 précises.

Les professionnels participant à l'organisation de ce concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française ne pourront pas concourir.

ARTICLE 4 - INSCRIPTION

Pour participer à la Sélection Départementale de la Charente-Maritime du Concours de la Meilleure Baguette de Tradition Française, les candidats devront adresser le bulletin d'inscription joint au présent règlement, **avant le Jeudi 12 Mars 2026 minuit** à la Fédération de la Boulangerie de la Charente-Maritime 18 bis Rue Duplex 17000 LA ROCHELLE

Par courrier postal (cachet de la poste faisant foi) ou par e.mail à contact@fdb17.fr

Il ne sera admis **qu'une seule inscription par entreprise** (artisan ou ouvrier ou apprenti).

La participation d'un apprenti est autorisée SANS CONDITION D'ÂGE.

La participation au concours est gratuite pour les entreprises adhérentes à la fédération départementale de la boulangerie.

Pour les entreprises non adhérentes à la fédération départementale de la boulangerie, **une participation de 30 euros est demandée à l'inscription.**

ARTICLE 5 – CRITÈRES - NOTATION

Les 2 baguettes devront répondre aux **caractéristiques définies par l'article 2 du décret n°93-1074 du 13 septembre 1993.**

Chaque baguette de Tradition Française devra mesurer au minimum 50 cm de long (tolérance +/- 1cm) et peser après cuisson 250 gr chacune (tolérance : maximum 260g) avec 5 scarifications.

Les baguettes ne devront pas être farinées.

L'utilisation d'adjuvants et d'améliorants est interdite.

La teneur en sel ne doit pas excéder 16 grammes par kilogramme de farine.

Les membres du jury attribueront une note sur 20 pour chaque critère ci-dessous précisé et selon la grille de notation suivante :

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
<u>TOTAL</u>	<u>120 pts</u>

<u>Pénalités</u> : Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits :	- 10 points
Pénalité sur la taille d'un ou plusieurs produits :	- 10 points
Pénalité pour excès de sel :	- 20 points
Pénalité pour non-respect des 5 grignes	Eliminatoire

La grille de notation est la même pour la finale.

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits chez les dix premiers boulangers.

ARTICLE 6 - SÉLECTION RÉGIONALE

Les deux meilleurs candidats Charentais Maritime participeront à la sélection régionale « Zone Nord » qui aura lieu :

Lundi 23 Mars 2026

A la Fédération Régionale de la Boulangerie-Pâtisserie de Niort

(Zone nord : Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, Creuse, Haute-Vienne).

(La sélection régionale « Zone Sud » comprend les départements : Pyrénées Atlantiques, Dordogne, Gironde, Lot-et-Garonne, Landes, Corrèze. La date et le lieu ne sont pas connus à ce jour.)

La région Nouvelle Aquitaine comprenant plus de 8 départements, elle est autorisée à présenter **deux candidats, lors du concours national.**

Les candidats sélectionnés pour participer à la sélection régionale seront informés par convocation de l'horaire et du lieu de dépôt des baguettes.

Le candidat de la Zone Nord et le candidat de la Zone Sud obtenant la note la plus élevée seront déclarés vainqueurs pour représenter la région Nouvelle Aquitaine lors du Master National de la Baguette de Tradition Française 2026.

L'entreprise, représentée par les candidats retenus en sélection régionale pour participer au concours national, devra être **adhérente pour l'année** en cours à la fédération départementale.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait, il sera admis que le suivant du classement régional puisse prendre sa place, lors du master national.

ARTICLE 7 – CONCOURS NATIONAL MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE

Le Concours National de la Baguette de Tradition Française est prévu du mardi 12 mai 2026 au jeudi 14 mai 2026 sur le Parvis de la Cathédrale Notre Dame à Paris.

ARTICLE 8 – PROCLAMATION DES RÉSULTATS DU CONCOURS NATIONAL

La remise des prix aura lieu lors du concours national

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

En cas d'ex aequo, la voix du Président du Jury est prépondérante.

L'entreprise qui aura remportée le concours national sera hors concours pendant 3 ans.

Le fait de s'inscrire et participer au concours implique l'acceptation du règlement.

**SÉLECTION DÉPARTEMENTALE CHARENTE-MARITIME
CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE**

BULLETIN D'INSCRIPTION
A RETOURNER AVANT LE 12 MARS 2026 minuit à :

Fédération de la Boulangerie et de la Pâtisserie de la Charente-Maritime
18 bis rue Duplex 17000 LA ROCHELLE

Ou par mail : contact@fdb17.fr

BOULANGERIE-PATISSERIE

Nom/Prénom du Chef d'Entreprise :

Adresse :

Téléphone fixe :

Portable :

E mail :@.....

Numéro SIRET :

Code APE de l'entreprise : 1071 C ☐ OUI

Votre cachet commercial :

--

☐ PARTICIPERA A LA SELECTION DEPARTEMENTALE DE LA CHARENTE MARITIME AU CONCOURS DE LA MEILLEURE BAGUETTE DE TRADITION FRANCAISE LE **JEUDI 19 MARS 2026**

⇒ **Nom de la personne** qui fabriquera les 2 baguettes de Tradition Française

et qui participera au concours :

Poste occupé au sein de l'entreprise :

☐ Certifie sur l'honneur, que les 2 baguettes sont de ma fabrication

☐ **L'entreprise participante n'est pas adhérente en 2026** à la Fédération départementale de la boulangerie de la Charente Maritime. Une **participation financière à ce concours de 30 €** est joint à l'inscription (exclusivement par chèque bancaire à l'ordre de FDB17 ou par virement bancaire).

Date :

Signature :