



Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2026



RÉSERVÉ AUX ADHÉRENTS

Dépôt le vendredi 27 mars 2026 entre 11h et 13h au Campus des Métiers et de l'Entreprise - 91-129, rue Edouard Renard 93000 Bobigny.

Un lot de 2 baguettes de tradition française par participant.

INSCRIPTION SUR PLACE uniquement

La remise des prix aura lieu au Campus des Métiers et de l'Entreprise le vendredi 3 avril à 19h.

Règlement

Article 1

L'Amicale des Boulangers de la Seine-Saint-Denis, association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, organise le 29^e trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis. Il aura lieu le vendredi 27 mars 2026 au Campus des Métiers et de l'Entreprise de Bobigny.

Article 2

Sont admis à participer au trophée :

- Catégorie Employeur : Tous les boulangers ayant le titre d'artisan, propriétaires ou locataires d'un fonds de commerce situé dans le département de la Seine-Saint-Denis, inscrits au répertoire des métiers, ayant le code APE 1071C et fabriquant leur pain selon les procédés traditionnels. Ils devront être adhérents du Syndicat des Boulangers du Grand Paris, à jour de leur cotisation le jour du concours. Dans le cas où un artisan serait propriétaire et gérant de plusieurs boulangeries indépendantes, il ne sera retenu dans le classement que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.
- Catégorie Salarié : Tous les boulangers salariés munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.
- Catégorie Apprenti : Tous les apprentis de 2^e année munis d'une attestation de leur employeur répondant aux critères ci-dessus.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30€ par chef d'entreprise ou salarié inscrit.

Gratuit pour les apprentis.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de 2 baguettes de tradition française présenté dans un emballage anonyme sans décor ni inscription. Tout lot de baguettes qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir. Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h. Au-delà de ces horaires, aucun lot de baguettes ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de 2 baguettes une enveloppe cachetée contenant les informations suivantes : nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance ne devra apparaître sur l'enveloppe. **Les salariés et apprentis devront y joindre une attestation de leur employeur.**

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront concourir. Les membres de l'Amicale des boulangers de la Seine-Saint-Denis ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de baguettes par établissement. Pour le classement général final, **ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.**

Article 5

Les baguettes devront impérativement répondre aux caractéristiques suivantes :

- Mesurer entre 50 et 55 cm de long
- Peser entre 250 et 270 grammes
- Avoir une teneur en sel de 1,40g de sel pour 100g de pain soit 17,2g/kg de farine avec un TH de 68% et de 16,4g avec un TH de 60%
- Ne pas être recouvertes de farine

Tout lot de baguettes ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office.

Grille de notation :

Cuisson	20 points
Conformité (poids/longueur)	20 points
Aspect	20 points
Goût et odeur	20 points
Mie et alvéolage	20 points
Total	100 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des baguettes de tradition française non coupées.



Article 6 : le jury

Le jury est composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 14h30, les baguettes ayant été mise en place auparavant de manière aléatoire. Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes. A l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées afin de désigner le classement. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur. Les décisions du jury sont sans appel.

Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacrera la qualité des produits présentés pour toute l'année 2026. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement au concours. Dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant du Trophée de la meilleure baguette de tradition française de la Seine-Saint-Denis 2026, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2025, 2024 et 2023 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le lauréat 2025 sera membre de droit du jury l'année suivant s'il le souhaite.

Au gagnant sera remis un trophée dont il sera le gardien responsable pendant 11 mois. Il devra le restituer impérativement au siège de l'Amicale des Boulangers du 93 le 1^{er} février 2027 au plus tard.

Le gagnant et le 2^e de la catégorie Chefs d'entreprise participeront au concours de la meilleure baguette de tradition française du Grand Paris qui se déroulera le dimanche 10 mai 2026 lors de la Fête du Pain. Le gagnant de ce concours régional participera au 12^e concours national de la baguette les 13 et 14 mai 2026.

Les 3 premiers classés Chefs d'entreprise, les 3 premiers classés Salariés et les 3 premiers classés Apprentis recevront une coupe d'une valeur maximale de 20€.

Les 23 finalistes (10 chefs d'entreprise, 10 salariés et 3 apprentis) recevront un diplôme ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 23 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française, sur le site www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur le LinkedIn [@BoulangersduGrandParis](https://www.linkedin.com/company/BoulangersduGrandParis).

Article 10

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits dans les boulangeries participant au concours.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois auprès de l'Amicale des boulangers de la Seine-Saint-Denis resteront acquises par l'association.

BULLETIN D'INSCRIPTION

À remplir avant de se présenter au bureau d'inscription
Ou venir avec le courrier d'inscription dûment rempli.

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom du chef d'entreprise :

Prénom du chef d'entreprise :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

N° de portable du chef d'entreprise :

E-mail de la boulangerie :

À remplir par le chef d'entreprise

INSCRIPTION PARTICIPANTS

(écrire en majuscule)

NOM chef d'entreprise :

N°

NOMS salariés :

N°

N°

N°

N°

NOMS apprentis :

N°

N°

N°