

Concours de la **MEILLEURE BAGUETTE DU BEARN**

**Mardi 18 mars 2025**



**REGLEMENT**

**Article 1 :**

La Fédération des Boulangers Pâtissiers des Pyrénées Atlantiques organise le Concours de la **Meilleure Baguette de Tradition Française** du Béarn.

**Pour le concours Départemental (Béarn) du mardi 18 mars 2025,** la fabrication est réalisée dans l'entreprise.

**Pour le concours Régional du 31 mars 2025 à Libourne,** la fabrication est réalisée dans l'entreprise.

**Pour le concours National du 13 au 15 mai 2024,** la fabrication s'effectuera sur place sur le Parvis de Notre Dame à Paris.

Dans ces deux derniers cas, l'entreprise peut être représentée par le chef d'entreprise ou un salarié.

**Le vainqueur du concours départemental (Béarn) s'engage pour :**

- **Le concours Régional qui aura lieu le 31 mars 2025 à Libourne (33).**

**Article 2 :**

Seront admis à participer à ce trophée, les artisans (ou leurs salariés) « **membres de la Fédération** » fabriquant leur pain : les artisans boulangers propriétaires ou locataires gérants d'un fonds de commerce inscrits au répertoire des Métiers ou immatriculés au registre de commerce et des Sociétés.

### Article 3 :

La date limite des inscriptions est fixée au **11 mars 2025**, devront être adressées à la :

FEDERATION DES BOULANGERS PATISSIERS DES P.A  
12 Avenue du 18 ème RI  
64000 PAU

Pour tout renseignement contactez la Fédération ☎ 06.20.36.27.34  
Mail : [contact@boulangerie64.org](mailto:contact@boulangerie64.org)

### Article 4 :

Le trophée de la **Meilleure Baguette de Tradition Française** sera décerné par un jury présidé par une personnalité et sera composé de consommateurs, de professionnels.

Les professionnels membres du jury ou organisateurs de ce trophée ne pourront pas concourir. Le fait de participer au trophée implique l'acceptation du présent règlement.

Nous mettons tout en œuvre pour que transparence et fiabilité soient respectées.  
Nous vous remercions par avance pour votre compréhension.

### Article 5 :

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les baguettes présentées sont de sa propre fabrication et vendues dans son magasin.

Il sera admis **4 Baguettes identiques** par inscription et par entreprise.

La baguette sera reconnue sous le nom de l'entreprise, aucune autre appellation ne sera tolérée.

Elles seront remises pour :

**le mardi 18 mars 2025 avant 11h30**  
**à la Fédération de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie des Pyrénées-Atlantiques**  
**12 Avenue du 18<sup>ème</sup> RI - 64000 PAU**

### **Article 6 :**

La baguette de tradition française répondant aux prescriptions de l'article 2 du décret N°93-1074 du 13 septembre 1993 aura les caractéristiques suivantes :

Elle devra mesurer **50 centimètres de long** (tolérance : +/- 2 cm), **non farinée** et devra peser, après cuisson, **250 grammes** (tolérance maximum 270 g). Elle devra être façonnée à la main, et comprendre **5 coups de lames grignées**.

Cuite dans un four à sole, elle aura une mie crème, alvéolée, souple et d'une saveur agréable.

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

### **Article 7 :**

Le candidat ayant fabriqué la baguette qui obtiendra la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Le trophée sera attribué au lauréat qui en sera gardien responsable pendant 11 mois.

Il devra le restituer impérativement avant le 01 mars 2026 au plus tard. En cas de cessation d'activité, le lauréat devra le restituer à la Fédération du Département.

**Le Lauréat sera hors concours l'année suivante.**

En cas de note d'égale valeur, le Président du Jury aura voie prépondérante pour départager les candidats ex aequo. La préférence sera donnée à la note attribuée par les professionnels.

Les membres du Jury attribueront une note sur 120 selon la grille de notation suivante :

→ Le Jury Professionnel a été choisi parmi des professionnels de la Boulangerie et reconnu en tant que tel.

→ Le jury Dégustation a été choisi parmi la société civile.

**Grille de notation :**

Aspect	20 points
Croûte (couleur/croustillant)	20 points
Arôme	20 points
Mie (couleur/alvéolage)	20 points
Goût	20 points
Mâche	20 points
<b>Total</b>	<b>120 points</b>

**Pénalités :**

- Pénalité sur le poids d'un ou plusieurs produits : -10 points sur la note finale
- Pénalité sur la taille d'un ou plusieurs produits : -10 points sur la note finale
- Pénalité pour excès de sel : -20 points sur la note finale
- Pénalité pour non-respect des 5 grignes : éliminatoire

**Article 8 :**

**Aucun membre du Jury ne sera présent lors de l'attribution des numéros.**

**Article 9 :**

Seront retenues les 20 premières inscriptions sur chaque liste.

**Article 10 :**

La remise des prix aura lieu :

❖ **Mardi 18 mars 2025 à 16h00 à la CMA-FORMATION (Université des métiers)  
34 Avenue Léon Blum 64000 PAU (Salle Cazala)**

**Présence obligatoire des participants avec la veste professionnelle**