



Notice explicative des évaluations

Edition 2026

Pour les artisans non aguerris à ces évaluations, nous précisons que cette expertise vise trois buts :

1. Informer les artisans boulangers sur la qualité de leur pain en le faisant évaluer par un collège de taxateurs ;
2. Permettre aux artisans boulangers d'améliorer la qualité de leur pain;
3. Permettre aux artisans boulangers d'accéder au titre de Chevalier du Bon Pain en obtenant le minimum de 270 points sur 3 évaluations au cours des 5 dernières années.

Les évaluations du pain et des produits de boulangerie se dérouleront au printemps (de mars à mai).
Les évaluations portent sur :

A: Pain à base de farine de froment (mi-blanc, bis ou autre sorte de pain) avec un type de mouture située entre 550 et 1'100, sans adjonction de graines

Le pain mi-blanc, le pain bis ou autre sorte de pain de froment avec un type de mouture située entre 550 et 1'100, sans adjonction de graines, répondra aux caractéristiques définies dans le recueil "Les qualités idéales" de l'école professionnelle de Richemont au chapitre du pain zurichois. La méthode de fermentation et le nombre de coups de lame (1; 2; ou 3) sont laissés au libre choix du boulanger. Les évaluateurs prélèveront ce produit au magasin selon leur libre choix.

B: Produit de boulangerie défini par les évaluateurs

Les évaluateurs choisiront librement au rayon, un deuxième produit de boulangerie confectionnée par l'entreprise évaluée. Au moment du prélèvement, l'entreprise décrira aux évaluateurs la composition du produit ainsi que ses caractéristiques particulières.

C: Produit « VAUD CERTIFIÉ D'ICI » ou produit libre de l'entreprise

Une entreprise certifiée VAUD CERTIFIÉ D'ICI transmettra aux évaluateurs le pain certifié de son choix. Au moment du prélèvement, l'entreprise décrira aux évaluateurs la composition du produit ainsi que ses caractéristiques particulières.

A défaut de produit certifié, l'entreprise remettra un pain spécial qu'il souhaite soumettre à l'évaluation. Au moment du prélèvement, l'entreprise décrira aux évaluateurs la composition du produit ainsi que ses caractéristiques particulières. L'entreprise non certifiée renonce volontairement à une sélection de son pain aux titres « Pain d'Or de la boulangerie vaudoise » et de « Pain cantonal vaudois ».

Répartition des points :

L'attribution des points définitifs donnant accès au titre de Chevalier du Bon Pain, selon l'art. 7, al. d) des statuts de la Confrérie se calcule sur un maximum de 100 points et sur un minimum de 60 points. Chaque produit compte pour 1/3 dans le calcul de la note finale annuelle.



CONFRERIE VAUDOISE DES CHEVALIERS DU BON PAIN

Fondée en 1966 – Organe de promotion de la boulangerie artisanale vaudoise

Av. Général Guisan 42A, 1009 Pully

info@boulangerie-vd.ch – 021 728 47 31 – abpcv.ch

Conditions pour devenir Chevaliers du Bon Pain ou pour obtenir une étoile :

Obtenir un minimum de 270 points sur 3 évaluations. Sont pris en compte les meilleurs résultats des 5 dernières évaluations annuelles. Si le candidat obtient un minimum de 90 points ou plus lors de chaque session, il obtient le titre en 3 évaluations. Il a toutefois possibilité de se rattraper à deux reprises lors de notations légèrement inférieures. Lorsqu'un titre lui est remis ou qu'il n'effectue pas régulièrement les évaluations, son compteur personnel est remis à zéro.

Exemple :

année No 1	année No 2	année No 3	année No 4	année No 5	Résultat
2021	2022	2023	2025	2026	
91	85	92	88	89	
①		②		③	272

