Confrérie vaudoise
des Chevaliers du Bon Pain

Appendice II

- **Règlement d'application de l'évaluation**
  adopté par l'Assemblée générale le 6 mai 2026 à Lavigny

Règlement de l'évaluation des produits de boulangerie

I. Dispositions générales

Art. 1

But

Les dispositions suivantes règlent les principes de fonctionnement de la commission d'évaluation des produits de boulangerie (ci-après : la commission), tels que le prévoit les dispositions des statuts de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain à l'art. 4 et 7, ainsi que les règlements d'applications y relatifs.

La commission est placée sous la responsabilité de la Confrérie vaudoise des Chevaliers du Bon Pain (ci-après : la Confrérie) et de ses statuts.

Art. 2

Champ d'application

Les dispositions du présent règlement sont applicables à toutes les entreprises, membre de la Société coopérative des Artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs vaudois (ABPCV), qui ont déposé leur candidature lors de l'ouverture de la session d'évaluation. Les membres des ABPCV déjà intronisés Chevaliers du Bon Pain sont évalués d'office et n'ont pas la possibilité de se soustraite à la session d'évaluation. L'art. 9 des statuts de la Confrérie est applicable.

II. Tâches et organisation

Art. 3

Tâches

La commission est chargée d'effectuer des contrôles périodiques de la qualité des produits de boulangerie dans le but de proposer des candidats au titre officiel de Chevalier du Bon Pain.

Art. 4

Composition de la commission

La commission se compose d'évaluateurs professionnels, nommés pour chaque session d'évaluation, par le Conseil. Les membres du Conseil peuvent en faire partie.

Art. 5

Maintien du secret

Les membres de la commission, évaluateurs professionnels et non professionnels, ont le devoir de garder le secret sur les travaux de la commission. En cas de rupture de confidentialité, le Conseil peut relever le membre de la commission concerné de ses fonctions, avec effet immédiat.

S'il s'agit d'un membre du Conseil, il n'assistera pas à la séance décisionnelle.

Art. 6

Rémunération des membres de la Commission

Les évaluateurs touchent une indemnité kilométrique pour l'usage professionnel du véhicule privé (max. 70 cts/km, selon dispositions légales). Ils touchent également une indemnité journalière forfaitaire dont le montant fait l'objet d'un contrat de prestation entre l'Association Romande des Artisans Boulangers Confiseurs et l'Ordre des Chevaliers du Bon Pain de la Suisse latine. La Confrérie peut compléter cette indemnité sur la base d'un contrat de prestation cantonal entre la Confrérie et les ABPCV.

Art. 7

Séances d'évaluation

Les séances d'évaluation sont reconnues valables si elles sont composées d'au moins deux évaluateurs professionnels.

L'évaluation se déroule, en principe, sur le lieu de production. Le Conseil peut modifier ce fonctionnement en réalisant des évaluations groupées, pour une zone géographique ou pour l'ensemble des évaluations annuelles.

La chancellerie de la Confrérie établit le planning annuel des évaluations qui reste strictement confidentiel jusqu'au moment de la transmission de la feuille de route remise aux évaluateurs.

Art. 8

Participation

Les évaluateurs effectuent leur travail d'analyse seuls, sans présence externe. Une fois le travail d'évaluation terminé, le responsable de la production de l'entreprise évaluée (chef d'entreprise, chef de production ou employé) participe à un débriefing au cours duquel les notes et les appréciations lui sont expliquées. L'entreprise n'intervient pas dans la notation des produits, elle en prend acte.

Le Conseil de la Confrérie peut octroyer une autorisation à d'autres personnes invitées pour assister aux séances d'évaluation. Les personnes invitées n'interviennent jamais dans l'attribution des points et le relevé des appréciations.

Art. 9

Local d'évaluation

L'entreprise évaluée mettra à la disposition de la commission d'évaluation un local adéquat. Ce local devra pouvoir permettre un travail correct de la commission d'évaluation. Il devra être propre, aéré et permettant de se

mouvoir sans difficulté.

Art. 10

Matériel d'évaluation

L'entreprise évaluée mettra à disposition de la commission le matériel suivant nécessaire au bon déroulement de l'évaluation :

- Une table de travail
- Une balance.
- Une planche à découper
- Un couteau à pain bien aiguisé
- De l'eau minérale

III. Déroulement des évaluations

Art. 11

Critères de sélection

La commission évaluera la qualité de trois produits prélevés au rayon du magasin de l'entreprise. Si le lieu d'évaluation est éloigné du lieu de vente, les évaluateurs passeront d'abord par l'un des magasins de l'entreprise évaluée.

L'ensemble de ces produits doit provenir de la production journalière normale. Les produits ne peuvent en aucun cas avoir été confectionnés spécialement pour l'évaluation.

Les produit sont remis gratuitement à la commission par l'entreprise évaluée.

Art. 12

Caractéristiques des produits

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

Le pain mi-blanc et bis ou autre 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.

B: <u>Produit de boulangerie défini par les évaluateurs</u>

Les évaluateurs choisiront au rayon, un deuxième produit de boulangerie confectionnée par l'entreprise évaluée.

La personne de l'entreprise présente au moment du prélèvement décrira aux évaluateurs la composition du produit ainsi que ses caractéristiques particulières.

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

Une entreprise certifiée *VAUD CERTIFIÉ D'ICI* transmettra aux évaluateurs le pain certifié de son choix. La personne de l'entreprise présente au moment du prélèvement 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. La personne de l'entreprise présente au moment du prélèvement décrira aux évaluateurs la composition du produit ainsi que ses caractéristiques particulières. L'entreprise non certifiée renonce volontairement à une possible sélection de son pain au concours du « Pain cantonal » et à une nomination au titre de « Pain d'Or de la boulangerie vaudoise ».

<u>Art. 13</u>

Critères d'évaluation

Les évaluateurs analysent les produits selon les critères de notation établis par le Conseil de la Confrérie, sur la base des qualités idéales de la profession, à l'aide de formulaires spécifiques éprouvés.

<u>Art. 14</u>

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.

<u>Art. 15</u>

Possibilité d'accéder au titre de Chevalier du Bon Pain

Les entreprises qui auront obtenu un minimum de 270 points au cours des trois meilleures évaluations choisies sur les cinq dernières séances officielles, seront proposées pour accéder au titre de Chevalier du Bon Pain, selon la disposition de l'art. 7 al. d) des statuts de la Confrérie, respectivement à l'attribution d'une étoile de renouvellement.

Art. 16

Accès à d'autres prix cantonaux

Les entreprises qui obtiennent les meilleures moyennes sur les trois produits présentés lors d'une évaluation annuelle participe à la sélection (nomination) pour l'attribution du titre périodique de Pain d'Or de la boulangerie vaudoise. Le titre est attribué sur la base du règlement d'attribution du trophée et du titre de Pain d'Or de la boulangerie vaudoise (appendice III).

En outre, les entreprises retenues pour une nomination au titre de Pain d'Or de la boulangerie vaudoise participent annuellement à la sélection pour le concours du **Pain Cantonal** du Conseil d'Etat pour autant qu'elles aient présenté un pain vaudois certifié *VAUD CERTIFIÉ D'ICI* à l'évaluation annuelle et que ce pain certifié ait obtenu une note égale ou supérieure à 94 points. L'entrée en vigueur ne sera effective que lorsque la procédure en vue de la sélection aura abouti officiellement. Cette entrée en vigueur ne sera pas rétroactive et prendra effet pour la prochaine période.

Art. 17

Décision

Les décisions de la commission d'évaluation et du Conseil de la Confrérie ne peuvent, en aucun cas, être remises en cause à l'issue de la session d'évaluations par l'entreprise évaluée.

Art. 18

Communication des formulaires

Les formulaires d'évaluation seront remis immédiatement après la séance d'évaluation, par les évaluateurs, à la chancellerie pour traitement. Les entreprises reçoivent annuellement les formulaires ainsi qu'une situation personnelle concernant l'évaluation de leur situation sur les cinq dernières années.

IV. Dispositions finales

Art. 19

Financement de l'évaluation

Les frais occasionnés par la commission d'évaluation des produits de boulangerie sont pris en charge par l'Association romande des artisans boulangers-pâtissiers-confiseurs sur la base d'un contrat de prestations avec l'Ordre des Chevaliers du bon pain de la Suisse latine. Le Conseil de la Confrérie peut être appelé, en tout temps, à préparer un budget de substitution et ainsi prévoir un autofinancement des évaluations. Dans ce cas, un émolument pourra être demandé lors de l'inscription.

Art. 20

Administration

L'administration des évaluations est tenue par la chancellerie de la Confrérie. Les résultats finaux des évaluations sont transmis au Conseil de la Confrérie pour étude et envoi aux entreprises évaluées.

Art. 21

Subordination

Le présent règlement est du ressort de l'assemblée générale de la Confrérie. Les différents cahiers des charges et formulaires d'évaluation sont du ressort du Conseil de la Confrérie.

Art. 22

Dispositions extraordinaires et transitoires

Le Conseil de la Confrérie peut, en cas de force majeure et par mesure exceptionnelle, déroger aux dispositions de ce règlement d'application. Il en informera l'assemblée générale dans son rapport annuel.

Art. 23

Entrée en vigueur

Ce règlement de l'évaluation des produits de boulangerie entre en vigueur avec effet rétroactif au 1er janvier 2026. Il reste en vigueur jusqu'à sa prochaine modification.

Au nom du Conseil de la Confrérie

Le Grand Maître — Le Chancelier

Simon Nicod