



Maison de la
Boulangerie-Pâtisserie
de l'Essonne



Samedi 14 juin 2025

**8^{ème} Concours du Meilleur
Croissant au Beurre de
l'Essonne 2025**

(Dépôt entre 11h30 et 14h)

Date limite d'inscription par E.MAIL : Dimanche 8 juin 2025 à 23h59

REMISE DES PRIX

Dimanche 15 juin 2025

à 14 heures

Règlement

La Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne, La Communauté d'agglomération de l'Étampois Sud-Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France – Essonne organisent le **8^{ème} CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DE L'ESSONNE** dans le cadre de **La Foire de l'Essonne Verte au Pavillon de la boulangerie Éphémère - 5 Avenue Charles de Gaulle – Ile de loisirs d'Etampes - 91150 Étampes** en date du samedi 14 juin 2025 entre 11h30 et 14 heures.

Article 1 :

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers- Pâtissiers de l'Essonne code NAF 1071C et les salariés, **les apprentis boulangers- pâtissiers (2^{ème} année minimum, CAP en 1 an et BP)** de ces entreprises ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur **(joindre obligatoirement une attestation sur l'honneur)** que le lot de cinq croissants au beurre présenté est bien de sa propre fabrication.

Le chef d'entreprise **doit fournir un justificatif de beurre A.O.C ou A.O.P. ou beurre français délivré par son fournisseur.**

Article 2 :

- Pour les entreprises adhérentes : L'inscription est gratuite pour les chefs d'entreprise ainsi que leurs salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et leurs Apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) dont l'entreprise est adhérente à la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines et à jour de ses cotisations syndicales (Inscription obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis **soit CINQ MAXIMUM PAR ENTREPRISE.**
- **Pour les entreprises non adhérentes :** Chaque inscription devra être accompagnée d'un chèque de **200 Euros** plus **100 Euros par salarié candidat** (**MAXIMUM deux par entreprise**) et la gratuité pour les apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**). . Inscription obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les apprentis **soit CINQ MAXIMUM PAR ENTREPRISE.**

Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de la fédération ou en ligne (courriel et preuve de paiement datés au plus tard du 08/06/2025 à 23h59). Une facture vous sera délivrée du montant total de votre participation.

Date limite d'inscription PAR E.MAIL : Dimanche 8 juin 2025

ATTENTION - **AUCUNE INSCRIPTION LE JOUR DU CONCOURS**

Article 3 :

Conditions de dépôt :

Le candidat devra déposer ou faire déposer son lot de cinq croissants au beurre à de La Foire de l'Essonne Verte au Pavillon de la boulangerie Éphémère - 5 Avenue Charles de Gaulle - 91150 Étampes en date du samedi 14 juin 2025 entre 11h30 et 14 heures.

Les Croissants au Beurre doivent impérativement être PUR BEURRE A.O.C ou A.O.P. ou Beurre Français. Ils devront peser 60 grammes cuits (tolérance de 55 à 65 gr). Forme des Croissants au Beurre **de forme d'origine** (courbée).

Les Croissants au Beurre seront dans une boîte pâtissière neutre blanche te sans sérigraphie (obligatoire), avec une **enveloppe blanche 22x11** (à l'italienne) fermée sans indentation extérieure, **dans laquelle le candidat aura consigné** son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise.

Le dépositaire d'un lot de cinq croissants au beurre ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination. Tout lot de cinq croissants au beurre déposé **au-delà des horaires** ci-dessus, entraînera **l'élimination du concurrent**.

Les lots de cinq croissants au beurre ne répondant pas aux conditions de dépôt énumérés ci-dessus seront éliminés d'office.

A joindre impérativement au bulletin d'inscription :

Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de l'extrait KBIS ou du Répertoire des Métiers (RNE).

Un justificatif de beurre A.O.C ou A.O.P. ou beurre français délivré par son fournisseur.

Pour les salariés et les apprentis, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.

Les chefs d'entreprises possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de 5 croissants au beurre dans la catégorie employeur **PAR ETABLISSEMENT**.

Pour le classement final de la catégorie Employeur et l'attribution des lots, il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 4 :

Le jury est constitué d'un président du jury et de membres sous l'égide d'un comité directeur (Sociétaires du bureau fédéral). Ces derniers seront choisis parmi des personnalités et partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il est nommé par le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

Article 5 :

Les « mix » et produits surgelés sont interdits. Les lots de cinq croissants au beurre présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 1. Les organisateurs se réservent à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des **croissants au beurre** par un **contrôle inopiné** des congélateurs et des factures de matières premières chez les candidats ayant été primés au concours.



Article 6 :

Grille de notation :

• Cuisson	25 pts
• Forme /Aspect du produit /régularité	25 pts
• Saveur/Odeur	25 pts
• Texture, fondant, feuilletage	25 pts
• Total	100 points

Article 7 :

- a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2024 ne pourra pas participer cette année (2025) **au concours du meilleur croissant au beurre de l'Essonne 2025.**

Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.

- b) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2025 ne pourra pas participer l'année prochaine (2026) **au concours du meilleur croissant au beurre de l'Essonne 2026.**

Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.

- c) Les deux premiers chefs d'entreprise 2025 participeront de droit au concours **REGIONAL au concours du meilleur croissant au beurre de l'Essonne de l'Ile-de-France 2026.**
- d) Le chef d'entreprise lauréat du concours régional participera de droit au **CONCOURS NATIONAL au concours du meilleur croissant au beurre 2026.**

Article 8 :

En aucun cas les organisateurs ne sauraient être tenus 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 seront acquises à La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines.

Article 9 :

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement. **Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours.**

Article 10 :

Les résultats du concours seront proclamés le **dimanche 15 juin à 14 heures La Foire de l'Essonne Verte au Pavillon de la boulangerie Éphémère - 5 Avenue Charles de Gaulle - 91150 Étampes** et transmis à la presse quotidienne et régionale pour diffusion. Les dix premiers lauréats des catégories (Chefs d'entreprise et Salariés) et les trois premiers pour les apprentis recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

Article 11 :

Chaque lauréat a la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2025 », la catégorie du candidat et la place obtenue dans le palmarès départemental.

Article 12 :

Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.

Article 13 :

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. Les salariés des sociétaires du comité directeur et des membres du jury ne pourront pas participer à ce concours.

Article 14 :

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne dans le but d'organiser le concours « 8^{ème} Concours du Meilleur Croissant au Beurre de l'Essonne 2025 ».

La base légale justifiant de la licéité du traitement est la mission d'intérêt public.

Vous disposez de droits d'accès, rectification, modification et d'opposition aux traitements sur vos données à caractère personnel. Pour en savoir plus, contactez-nous pour connaître notre politique de confidentialité à maison.boulang789195@wanadoo.fr

Le lauréat autorise expressément Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Essonne à publier gracieusement sur les documents d'information liés au présent concours l'identité du gagnant, à savoir leur nom, leur prénom ainsi que le code postal de leur lieu d'habitation (commune).

Cette autorisation est valable sans condition de durée à compter de l'annonce du gagnant. Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de Croissants au Beurre déposé, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Participez gratuitement aux concours du Meilleur Croissant au Beurre de l'Essonne 2025, de la Meilleure Pâtisserie de l'Essonne 2025 et de la Meilleure Galette aux Amandes de l'Essonne 2026, en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries de l'Essonne.

Contact : Olivier Gérard au 06 89 45 54 01.

(Ex : 4 concours avec 1 chef d'entreprise et 2 salariés = 1 600 € Vs Cotisation primo adhérent 844 € avec services et avantages inclus)

OBJET : Remboursement de votre 1ère facture H.T. relative à votre primo-adhésion Boulanger de France.

Chère consœur, cher confrère,

Le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique ANRACT et un groupe d'élus - artisans boulangers - ont conçu **une charte des pratiques artisanales** qui a fait naître la marque-label « Boulanger de France ».

L'artisan boulanger **s'engage** en termes de fabrication, de santé/hygiène, d'accueil /accessibilité et d'ordre sociétal, à **fabriquer lui-même** tous ses pains, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches, **respecter** un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et **privilégier** les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

La Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines soutient quotidiennement ses artisans. A titre exceptionnel et afin de promouvoir votre activité artisanale, elle s'engage à prendre en charge financièrement et exclusivement pour ses adhérents, la souscription à la charte « Boulanger de France » et la PLV.

Aux termes de la deuxième année calendaire échue de votre engagement à la charte « BOULANGER DE France et à jour de vos cotisations syndicales depuis votre souscription à Boulanger de France, vous recevrez un chèque correspondant à votre règlement H.T. (l'adhésion à la charte « Boulanger de France » et la PLV).

La grille d'autodiagnostic (format Excel) est disponible à votre demande et vous permettra de savoir si vous êtes éligible à l'obtention de la Charte avant toute démarche d'engagement.

Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans votre dossier.

