



Maison de la
Boulangerie-Pâtisserie
des Yvelines



Jeudi 21 mai 2026
9^{ème} Concours du Meilleur
Croissant au Beurre des
Yvelines 2026
(Dépôt entre 12h et 14h)

Date limite d'inscription : Lundi 18 mai 2026 à 23h59

REMISE DES PRIX
Jeudi 28 mai 2026
à 18 heures

Règlement

Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie des Yvelines et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France – Yvelines co-organisent le **9^{ème} CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DES YVELINES** à La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France – Yvelines, 19 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles en date du Jeudi 21 mai 2026 entre 12h et 14 heures.

Article 1 :

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers- Pâtisseries des Yvelines code NAF 1071H et les salariés, **les apprentis boulangers- pâtisseries (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'une participation (via le lien sur le site d'inscription) 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.**

Une facture vous sera délivrée du montant total de votre participation.

Date limite d'inscription : Lundi 18 mai 2026

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 la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France – Yvelines, 19 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles en date du Jeudi 21 mai 2026 entre 12h 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** (courbées).

Les Croissants au Beurre seront dans une boîte pâtissière neutre, blanche et sans aucune impression (obligatoire), avec une **enveloppe blanche** 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 **(aucun autre document ne sera pris en compte à l'intérieur de cette enveloppe).**

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.

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.

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 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.**

En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.



AG2R LA MONDIALE



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



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 2025 ne pourra pas participer cette année (2026) **au concours du meilleur croissant au beurre des Yvelines 2026.**

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 2026 ne pourra pas participer l'année prochaine (2027) **au concours du meilleur croissant au beurre des Yvelines 2027.**

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 2026 participeront de droit au concours **REGIONAL au concours du meilleur croissant au beurre de l'Ile-de-France 2027.**

d) Le chef d'entreprise lauréat du concours régional participera de droit au **CONCOURS NATIONAL au concours du meilleur croissant au beurre 2027.**

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 :

Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours. Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix. Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement.

Article 10 :

Les résultats du concours seront proclamés le **jeudi 28 mai 2026 à 18 heures à La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France – Yvelines, 19 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles** 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 aura 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 seulement sur **l'établissement concerné** le nom du concours, l'année « 2026 », **sa catégorie** 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 :

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 des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines dans le but d'organiser le concours « 9^{ème} Concours du Meilleur Croissant au Beurre des Yvelines 2026 ».

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 des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines 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 des Yvelines 2026, du Meilleur Flan des Yvelines 2026, du Master du Millefeuille 2026 des Yvelines et de la Meilleure Galette aux Amandes des Yvelines 2027, en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries des Yvelines.

Contact : Olivier Gérard au 06 89 45 54 01 ou à maison.boulang789195@wanadoo.fr

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

ÊTRE ADHÉRENT, UNE PRIORITÉ NATIONALE BULLETIN D'ADHESION 2026

Raison sociale :

(Cachet commercial)

Enseigne :

Activité : Boulangerie-Pâtisserie 1071H

Nom et Prénom du Dirigeant :

Date de naissance :

Lieu de naissance / Dpt :

Nom et Prénom du Co-Gérant :

Date de naissance :

Lieu de naissance / Dpt :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Mobile :

Courriel :

Courriel Expert-comptable :

Effectif du personnel (DADS) :

Jour de fermeture :

Meunier :

Label BIO :

Date d'installation :

*La cotisation inclus : une protection juridique, les cotisations syndicales (nationale et régionale), les permanences d'un expert-comptable et d'un cabinet d'avocats (Juridique, social, ...), l'abonnement aux « Nouvelles de la Boulangerie, l'Echo des fournils, La Voix de la Boulangerie, l'accès aux concours départementaux et régionaux gratuits, **NEW 2025** l'accès au comité d'entreprise pour votre entreprise – vous-même et vos salariés, ...*

Adhésion renouvelable par tacite reconduction annuelle civile, délai de dénonciation 1 mois par recommandé.

Effectif de l'entreprise de salariés à l'adhésion :

Date d'adhésion :

Signature :

☒ **844 € Net** : Moins de 04 salariés ou **Tarif de Bienvenue (1ère adhésion)**

OU Adhésion boulangeries suivantes (Tarif Multisites)

☐ **1092 € Net** : 05 à 09 salariés ☐ **1416 € Net** : Plus de 10 salariés

Mode de paiement : Chèque (s) ou Virement (s)

BANQUE POPULAIRE VAL DE France

IBAN : **FR76 1870 7000 1101 1191 4476 253** BIC : **CCBPPFRPPVER**

Votre cotisation est **déductible des Frais Généraux**, Accès aux **concours gratuit** (organisés par la Fédération de votre département).

Votre adhésion vous fait bénéficier de **Tarifs Partenaires et Prestataires** de service obligatoires.

Don de la convention collective 1071H

Votre fédération régionale indépendante au plus près de vos attentes.

Votre primo-labellisation (2 ans) « **Boulangier de France** » **est offerte.**

Votre contact privilégié : Olivier GERARD 06 89 45 54 01 – maison.boulang789195@wanadoo.fr

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 17g 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.

