

DOSSIER DE PRESSE

# Semaine de l'Excellence

DU 19 AU 21  
NOVEMBRE 2024  
AUXERRE



Retrouvez toutes les informations sur [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française



AG2R LA MONDIALE



# Semaine de l'Excellence

DU 19 AU 21  
NOVEMBRE 2024  
AUXERRE

## LES JEUNES TALENTS DE LA BOULANGERIE À L'HONNEUR

**La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) organise à Auxerre, du 19 au 21 novembre, ses deux grandes finales nationales destinées à consacrer les meilleurs jeunes professionnels du pays, côté fournil et côté magasin.**

C'est dans le cadre de la 11<sup>e</sup> Semaine de l'Excellence que la ville d'Auxerre accueillera cette année, du 19 au 21 novembre, les deux

événements majeurs organisés par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française : la 43<sup>e</sup> finale nationale du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB) et la 14<sup>e</sup> finale du Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie.

Pour l'occasion, 37 jeunes choisis au terme de sélections départementales et régionales âprement disputées se donneront rendez-vous à Auxerre pour défendre les couleurs de leur région lors de ces deux

concours de haut niveau : 18 côté fournil et 19 côté magasin.

Ils s'affronteront dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts pour tenter de décrocher le titre tant convoité.

Les épreuves se dérouleront dans les locaux du Centre Interprofessionnel de Formation d'Apprentis de l'Yonne (3, rue Jean Bertin 89000 Auxerre). La proclamation des résultats est prévue le jeudi 21 novembre, en soirée, à Auxerrexpo (Avenue des Plaines de l'Yonne 89000 Auxerre).







Crédit photo : F. Vielcanet

La Région Bourgogne Franche-Comté va accueillir la **11<sup>ème</sup> édition de la Semaine de l'Excellence en Boulangerie-Pâtisserie**, organisée par la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française. Je remercie vivement Laurent Bisson pour l'organisation de ce rendez-vous annuel, marquant pour la profession, ainsi que le centre de formation, le CIFA de l'Yonne pour son accueil et préparation de l'événement.

Un événement phare de la Confédération, durant lequel se tiendront, à Auxerre, dans ce département de l'Yonne qui m'est cher, du 19 au 21 novembre, les finales du 43<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France et du 14<sup>ème</sup> Trophée des Talents du Conseil et de la Vente. **Le boulanger, la boulangère, le vendeur, la vendeuse en boulangerie sont des métiers de passion qui, en duo, donnent le meilleur d'eux-mêmes au service de la clientèle.**

Des jeunes choisis au terme de sélections départementales et régionales âprement disputées pour défendre les couleurs de leur région

lors de ces deux concours de haut niveau : côté fournil et côté magasin. Ils s'affronteront dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts pour tenter de décrocher le titre tant convoité.

Avec cet événement, nous souhaitons mettre en lumière le savoir-faire de nos jeunes professionnels. Il s'agit à la fois des boulangers, pour lesquels ce concours peut constituer un véritable tremplin de carrière leur ouvrant les portes des concours internationaux, mais aussi du personnel de vente, pour lequel de nombreux emplois sont à pourvoir dans toute la France. Ces concours ont pour vocation à valoriser les compétences de ces jeunes et à les encourager à poursuivre leur formation. Du magasin au fournil, la boulangerie a aujourd'hui besoin de managers capables d'anticiper les besoins du client, de le conseiller, de lui proposer des nouveautés mais aussi de répondre aux questions sur la composition et les qualités nutritionnelles des produits.

**L'excellence artisanale sera donc le leitmotiv de ces journées**, dont les objectifs sont multiples : Il s'agit

d'abord de valoriser la boulangerie-pâtisserie artisanale, le travail et la détermination de candidats passionnés. Il s'agit ensuite qu'ils poursuivent dans cette voie professionnelle, et qu'ils puissent avoir un jour la possibilité de s'installer ou de voyager. Enfin, ces concours nationaux représentent une véritable opportunité pour les jeunes qui souhaitent monter en compétences. La boulangerie-pâtisserie distingue les meilleurs d'entre eux, met en avant les produits et sensibilise l'opinion publique sur les formations dispensées pour assurer une production de qualité. Merci à nos partenaires pour leur soutien indéfectible : AG2R LA MONDIALE, EDF, INBP, LAFONT, LESAFFRE, MAPA/MAB, SOCAMA BANQUE POPULAIRE et OCF.

**Belle réussite à tous les candidats, pour cette édition 2024 !**

Très confraternellement,

*Dominique ANRACT  
Président de la Confédération Nationale  
de la Boulangerie-Pâtisserie Française*



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française



## LES EPREUVES DE BOULANGERIE DU CONCOURS NATIONAL DES MJB

La veille de l'épreuve (Jour 1), les candidats disposent de deux heures et demie (2H30) pour organiser ses présentations et préparations à utiliser le lendemain. Le nettoyage du poste de travail est prévu de ce temps.

Le lendemain (Jour 2), la durée de l'épreuve est fixée à sept heures et demie (7H30), comprenant la préparation des produits, leur cuisson et leur présentation en salle d'exposition.

### SUJET

#### 1 : PAIN DE TRADITION FRANÇAISE avec une pré-fermentation obligatoire

- 18 baguettes de 250 g cuites :  
Dont 13 grignées (5 coups de lame) non farinées de 50 cm de long  
Dont 3 épis différents  
Dont 2 coupe polka ;
- 15 petits pains de 50 g cuits dont 3 formes différentes choisies dans les formes suivantes :  
tabatière, auvergnat, bâtard à chapeau, tricorne

#### 2 : PAIN DE CAMPAGNE (fermentation libre différente de la tradition)

- 6 pièces de 400 g cuites de 2 formes différentes au choix du candidat
  - 3 couronnes de 600g cuites chacune :  
1 couronne à chapeau, 1 couronne bordelaise, 1 couronne au choix,
  - 4 pièces (forme et poids au choix du candidat) ;

#### 3 : PAIN CRÉATIF ET NUTRITIONNEL

Le candidat pourra réaliser ce pain à l'aide d'ingrédients de son choix mais dont sa composition et sa préparation auront une plus-value nutritionnelle pour sa consommation et son attractivité commerciale.

- Sur une base de 1kg à 1,5kg de farine, réaliser 8 pièces d'une seule forme.

Il devra être joint un argumentaire neutre d'identification du candidat de quelques lignes sur la plus-value nutritionnelle et définir le public auquel s'adresse ce pain.

#### 4 : VIENNOISERIE AU BEURRE

Un décor consommable par saupoudrage est autorisé pour les viennoiseries garnies avant cuisson.



# Semaine de l'Excellence

## Pâte levée feuilletée

- 12 croissants courbés, d'un poids individuel compris entre 55 g et 65 g après cuisson ;
- 12 pains au chocolat bicolore d'un poids individuel compris entre 55 et 65 g après cuisson ;
  - 9 pièces garnies avant cuisson. Le poids de chaque pièce individuelle sera comprise entre 75 g et 95 g ;
- 9 pièces garnies après cuisson, chaque pièce individuelle sera comprise entre 75 g et 95 g ;

## Pâte levée

- 10 pièces individuelles, dont 4 brioches tête, d'un poids individuel compris entre 65 g et 75 g après cuisson ;
  - 10 pièces garnies avant cuisson, le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 75 g et 95 g fini ;
  - 10 pièces garnies après cuisson, le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 75 g et 95 g fini ;
- 3 pièces au choix du candidat avec un poids compris entre 350 g et 450 g fini ;
  - Une couronne ciselée d'un poids compris entre 350 g et 400 g cuite.

## 5 : CRÉATION BOULANGÈRE SALÉE

- Réaliser 6 pièces de restauration boulangère nomade d'un poids maximum de 250 g chacune. On entend par restauration boulangère nomade des produits qui ne se consomment pas à table et qui peuvent être consommés en se déplaçant.
- Réaliser 6 pièces, de restauration boulangère assise, pouvant être chauffée ou non. On entend par là, des produits qui se consomment sur assiette ou dans un récipient et que l'on mange assis.

## 6 : PAIN DÉCORÉ

Réaliser une pièce décorée sur le thème suivant :

### LES VINS DE BOURGOGNE

Réaliser une pièce décorée en pain party et une deuxième pâte au choix du candidat de dimension maximum I40 L60 H80.

Aucun élément apporté par le candidat ne sera autorisé.

## NOTATION DES ÉPREUVES

Chaque membre du jury donne une note sur 20 à chacun des postes suivants :

- Cahier de recettes
- Connaissances théoriques
- Organisation et hygiène
- Pains de tradition française ; une attention particulière sera portée à ce produit
- Pain de campagne, pain nutritionnel
- Viennoiserie en pâte levée feuilletée
- Viennoiserie en pâte levée
- Création boulangère salée
- Valorisation commerciale de la création boulangère salée
- Pain décoré

**Des coefficients variables sont appliqués selon les postes.**

**Des pénalités, sous forme de retraits de points, sont appliquées pour sanctionner le non-respect de la durée du concours ou le non-respect du sujet (nombre de pièces, poids des pièces)**

## LA COMPOSITION DU JURY

Xavier BORDET - Gérard LOUBET - Olivier GÉRARD - Damien GINESTET-CROS  
Aurélien ALLAIZEAU - Gladys GOUT - Jean-Yves KITZINGER - Alexis PEUZIN - Pierre NURY



## LES ÉPREUVES DU TROPHÉE DES TALENTS DU CONSEIL ET DE LA VENTE

La finale nationale est composée de 5 épreuves qui se dérouleront sur 2 jours : avant son épreuve pratique, chaque candidat se présente brièvement au jury (5 mn).

### 1. Une épreuve écrite « connaissances théoriques et action commerciale » durée 30 minutes

- L'épreuve écrite se présente sous la forme d'un QCM et de questions diverses.
- Les portables seront interdits pendant le temps de cette épreuve. Une calculatrice vous sera fournie.

### 2. Une mise en place produits - durée 30 minutes

- Une gamme de produits (pains, viennoiseries, pâtisseries, autres.) devra être installée et mise en valeur.
- La mise en place des produits se fera en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Le candidat disposera de 30 mn pour faire son installation et mettre en place les étiquetages pour le pain, les viennoiseries et les pâtisseries, et autres.

### 3. Une mise en situation de vente - durée 15 minutes

- La mise en situation de vente s'appuiera sur les produits installés par les candidats.
- Un ou plusieurs membres du jury tiendront le rôle du ou des clients pour des achats déterminés. Ils poseront quelques questions sur les produits pendant l'acte de vente.
- Comme dans la réalité du travail en magasin, des éléments imprévus pourront survenir.

### 4. Mise en valeur du produit régional

Durée : 20 mn pour la présentation marchande et de la présentation de l'action commerciale.

## PAVÉ AUXERROIS

### Travail à faire en amont de l'épreuve à la maison :

A partir de la spécialité régionale désignée, élaborer une fiche technique de ce produit avec une action commerciale.

Cette fiche technique sera élaborée sur un format équivalant à une page de format A4 recto-verso maximum. Et devra comporter les informations suivantes :

- Origine
- Spécialité
- Recette
- Accord mets / produits
- Réglementation

# Semaine de l'Excellence

## Au moment de l'épreuve

A partir de votre fiche et d'une présentation marchande (le matériel sera fourni par l'organisation, surtout pas de matériel personnel), proposer au jury une action commerciale facile à mettre en place, en magasin.

Celle-ci devra mettre en avant le produit régional. Donner envie aux clients, les fidéliser, promouvoir le produit ...

L'épreuve comprend la mise en scène de la pièce présentée sur une assiette (2 pièces seront fournies).

### UNE PRISE DE COMMANDE (15 MINUTES)

Un ou plusieurs membres du jury tiendront le rôle de client.

Le client ou les clients évoquera une commande à réaliser à l'occasion d'un événement particulier (mariage, baptême, anniversaire, etc...).

### LE THÈME DE L'ÉVÈNEMENT EST TIRÉ AU SORT PAR LE JURY

- Le candidat devra déceler les besoins du client, faire des propositions argumentées, récolter toutes les informations utiles et conclure sa vente. L'épreuve se déroule en face à face avec le client ou les clients, en présence du jury, dans un lieu ne disposant pas de produits.

Le candidat à toute liberté d'apporter « un book produits » tel qu'il en existe en entreprise.

Ce document n'est qu'un support destiné à faciliter l'échange avec le client, **il n'est en aucun cas pris en compte dans la notation de l'épreuve.**

## NOTATION DES ÉPREUVES

Chaque épreuve supporte un coefficient différent.

**La note finale est obtenue par l'addition du nombre de points obtenu par épreuve. Ce nombre de points est ramené à une note sur vingt.**

Le jury se réunit pour établir les résultats par candidat.

En cas de contestation ou de désaccord, le président du jury tranche.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les notes ne sont pas communiquées et les membres du jury sont tenus à la réserve sur le contenu des délibérations.

## LA COMPOSITION DU JURY

Xavier BORDET - Vincent NAGELSCHMIT - Marion ELLUL - Sandrine GIROUX  
Catherine THOMASSE - Stéphanie ALLAIZEAU - Grégory PAILLETTE



# LES CANDIDATES ET CANDIDATS DU CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS



## Grand Est

Alexandre IETRO  
Léna HELCK

## Nouvelle-Aquitaine

Rudy LAVIGNE  
Evan JARDRIT

## Auvergne-Rhône-Alpes

Robin MORICEAU  
Mathéo LEMOINE

## Bourgogne-Franche-Comté

Kyllian COGNARD  
Mathéo LERCH

## Bretagne

Noah RIO

## Centre-Val de Loire

Benoit BROUARD

## Ile-de-France

Sacha SULLY

## Pays de la Loire

Capucine REMPILLON

## Occitanie

Maxime ELBLIDI  
Elisa RAYNAUD

## Hauts-de-France

Rémy LEFAIRE

## Normandie

Alban FREMY

## Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse

Narakson PAULEAU  
Maxime ALLESANT





# LES CANDIDATES ET CANDIDATS DU TROPHÉE NATIONAL DU CONSEIL ET DE LA VENTE EN BOULANGERIE-PÂTISSERIE

## Grand Est

Elodie LANGLOIS  
Anita FLORENTIN HEILICH  
Madison MARCEL

## Nouvelle-Aquitaine

Lucas BRAULT  
Loïc BILLEAUD

## Auvergne-Rhône-Alpes

Romane LASSELIN  
Belinda CROTTIER-COMBE  
Léane LATTARD

## Bourgogne-Franche-Comté

Emilie DUGOURD  
Georgia Rose BELLANOUE

## Île-de-France

Fatiha HADANA  
Théogène ZIKIMBA

## Pays de la Loire

Ange DUCLOUX  
Victor BOUHIER

## Hauts-de-France

Jade BEDIET  
Mélodie GARNIER

## Normandie

Mathis LEFEBVRE

## Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse

Lya GONZALES  
Lyli-Rose PECORARO



# Le programme des visites

## Mercredi 20 novembre

De 9h00 à 12h00 :  
(Horaires susceptibles d'être modifiés  
en fonction des emplois du temps)

### Visite de l'AJA

Fondée en 1905, l'AJ Auxerre est un club historique du football français. Centenaire, l'AJA a écrit sa grande Histoire nationale et européenne avec Guy Roux, entraîneur et Jean-Claude Hamel, président. Ils feront progresser le club de la DH régionale à la plus belle des compétitions, la Ligue des Champions.

Depuis 1974 et sa montée en D2, l'AJ Auxerre n'a cessé d'évoluer au plus haut niveau du football français. Entre 1980, titre de Champion de France de Division 2, et 2012, l'AJA a participé à 32 saisons de Ligue 1 consécutives.

Le club a remporté le titre de Champion de France en 1996 et soulevé la Coupe de France à 4 reprises (1993, 1996, 2003, 2005).

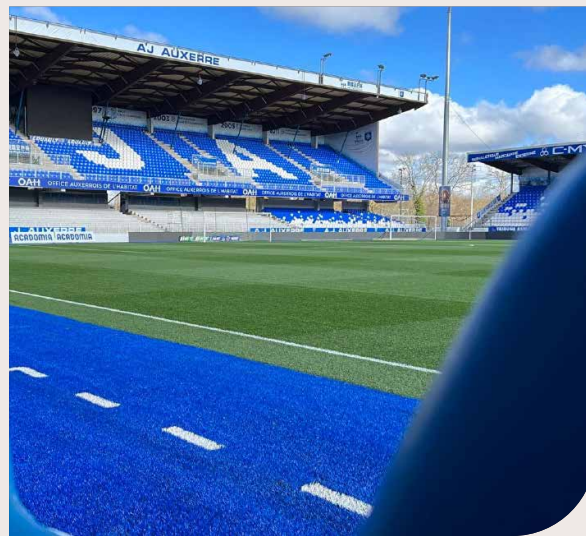
L'AJ Auxerre a aussi brillé en Europe, disputant 128 matches européens (dont 3 participations à l'UEFA Champions League). Elle a atteint les demi-finales de l'UEFA en 1993, les quarts de finales de la Ligue des Champions en 1997, deux confrontations marquantes face au Borussia Dortmund. L'AJA a joué les plus grandes compétitions, affronté les plus grands joueurs et formé des Champions du Monde.

Club précurseur dans le domaine de la formation, l'AJ Auxerre a été élue à 8 reprises meilleur Centre de Formation en France.

#### Au Programme :

Visite du musée de l'AJA.

Visite du centre de formation + rencontre avec jeunes AJA.



## Jeudi 21 novembre

De 9h00 à 12h00 :  
(Horaires susceptibles d'être modifiés  
en fonction des emplois du temps)

### Visite des Caves Bailly Lapierre

Les caves, situées 50 mètres sous terre, au cœur de la pierre de Tonnerre, constituent un lieu magique et enchanteur, un écrin pour veiller sur le vieillissement des Crémants Bailly Lapierre.

Près d'Auxerre, dans la vallée de l'Yonne, sur la commune de Saint-Bris-le-Vineux, le berceau de Bailly Lapierre est en effet situé depuis l'origine (1972) dans une très ancienne carrière souterraine dont les galeries s'étendent sur plus de 4 hectares. Elles offrent des conditions naturelles uniques, idéales pour élaborer des Crémants à l'effervescence subtile :

- une fraîcheur naturelle constante de 12 °C, température idéale pour l'élevage et la maturation
- une humidité naturellement élevée (environ 80 % de taux d'hygrométrie au cœur de la cave)
- une lumière feutrée qui préserve les qualités organoleptiques des vins d'origine »

#### Au Programme :

Visite des caves, découverte de la vinification et des « process » de fabrication.

Dégustation de crémant (uniquement pour les majeurs)

*Bailly Lapierre*





# PRESENTATION DE LA CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANCAISE



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Pâtisserie  
Française

## Rôle

Les boulangers-pâtisseries sont unis et représentés au sein d'une organisation professionnelle organisée et compétente : la Confédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie Française. Elle a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents. Pour permettre cette représentation, la Confédération est constituée de 94 groupements professionnels départementaux, rassemblés chaque année en Assemblée Générale et de 13 groupements professionnels interdépartementaux réunis en Conseil d'Administration.

Elle est administrée par un Bureau national. Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes. Par ses actions, la Confédération facilite la vie quotidienne des boulangers-pâtisseries et apporte son appui aux groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige.

## Les missions principales

- Informer les boulangers-pâtisseries
- Représenter les artisans boulangers-pâtisseries
- Défendre les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession
- Former des passionnés

- Promouvoir le savoir-faire artisanal
- Conseiller les adhérents
- Valoriser l'image de la profession, son identité et ses produits.

## La boulangerie-pâtisserie en chiffres

- **34 000** boulangeries-pâtisseries artisanales
- **12 millions** de consommateurs chaque jour
- **35 000** points de vente répartis sur le territoire
- **200 000** personnes salariées et non salariées
- **13 milliards** d'euros TTC de chiffre d'affaires annuel.

## BOULANGER DE FRANCE



« **Boulangier de France** » est une initiative de l'organisation professionnelle représentant et défendant les 34 000 artisans boulangers-pâtisseries : **la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française**. La boulangerie artisanale que nous représentons et que nous défendons préserve **la tradition, l'innovation, la qualité ; des valeurs plébiscitées par les consommateurs** et que nous portons à travers notre charte de qualité.

Des engagements ont été arrêtés par un groupe d'élus de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, qui les ont consignés dans une charte de qualité des pratiques, consultable sur [www.boulangierdefrance.org](http://www.boulangierdefrance.org)

### Un Boulangier de France s'engage :

- à fabriquer lui-même tous ses pains,
- à fabriquer lui-même croissants, pains au chocolat (ou chocolatines), pains aux raisins (ou escargots), brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs,

religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits frais, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches,

- A respecter un taux de sel inférieur ou égal à 1,4 g pour 100g de pain courant, 1,3 g pour 100g de pain complet ou céréales, et 1,2 g pour 100g de pain de mie,
- à fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation,
- à privilégier les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

Ce qui différencie un artisan Boulangier de France, c'est « **le fait-maison** ». Un artisan Boulangier de France est fier de fabriquer ses pains, sa viennoiserie, ses pâtisseries et sa restauration boulangère.

**Cette charte marque l'identité de la boulangerie artisanale : une véritable opportunité pour la profession répondant aux attentes des consommateurs : 12 millions au quotidien.**

Le professionnel veille à adapter ses horaires d'ouverture aux attentes de ses clients et à proposer un accueil attentif et des conseils personnalisés ; à offrir une bonne accessibilité de son magasin aux personnes handicapées.

Le professionnel choisit de préférence des circuits courts d'approvisionnement, des produits nobles, de saison, privilégiant la qualité gustative. Il veille à la pérennité du métier grâce à la transmission des savoir-faire en accompagnant les apprentis. Au-delà, il s'engage à former l'ensemble de son personnel. Il veille à la qualité et, notamment, à la fraîcheur de ses produits et s'efforce de donner ses invendus à des œuvres caritatives et à pratiquer le tri sélectif des déchets. L'adhésion du boulangier-pâtisseries est renouvelable tous les deux ans, avec une certification de Bureau Veritas.

En savoir +  
[www.boulangierdefrance.org](http://www.boulangierdefrance.org)

# Semaine de l'Excellence



Confédération Nationale  
de la Boulangerie  
et Boulangerie-Pâtisserie  
Française

27, avenue d'Eylau - 75016 Paris

## CONTACTS PRESSE

**Elodie Heurtault**

Média Pass - contact@media-pass.fr  
06 87 49 60 12

**Anne Aldeguer**

CNBPF - aaldeguer@boulangerie.org  
01 53 70 16 25

Notre partenaire national



**AG2R LA MONDIALE**

Nos sponsors nationaux



Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur

Retrouvez toutes les informations sur [www.boulangerie.org](http://www.boulangerie.org)