Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française

Semaine de l'Excellence
















45E ÉDITION
CONCOURS NATIONAL DES
Meilleurs Jeunes Boulangers
2026

16E ÉDITION
TROPHÉE NATIONAL DU
Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie
2026

DOSSIER DE PRESSE

AG2R LA MONDIALE
ÉPARGNE • RETRAITE • SANTÉ • PRÉVOYANCE
EDF
MAPA assurances
Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie
LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
FERRERO
LAFONT
SOCAMA
BANQUE POPULAIRE
OCF

Semaine de l'Excellence

DU 18 AU 20 NOVEMBRE 2026 – LIVRON-SUR-DRÔME

LES JEUNES TALENTS DE LA BOULANGERIE MIS À L'HONNEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française (CNBPF) organise du 18 au 20 novembre, à Livron-sur-Drôme, ses deux grandes finales nationales destinées à consacrer les meilleurs jeunes professionnels du pays : le Concours des Meilleurs Jeunes Boulangers, côté fournil, et le Trophée du Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie, côté magasin.

C'est dans le cadre de la 13e Semaine de l'Excellence que la ville de Livron-sur-Drôme accueillera cette année, du 18 au 20 novembre, les deux événements majeurs de la profession, orchestrés par la CNBPF : d'un côté, la 45e finale nationale du concours des Meilleurs Jeunes Boulangers (MJB), de l'autre, la 16e finale du Trophée du Conseil et de la Vente en boulangerie-pâtisserie.

Pour l'occasion, 30 jeunes (12 filles et 18 garçons), choisis au terme de sélections départementales et régionales se donneront rendez-vous pour défendre les couleurs de leur région lors de ces deux concours de haut niveau : 18 côté fournil et 12 côté magasin. Tous s'affronteront dans des épreuves théoriques et pratiques sous l'œil d'un jury d'experts avec un seul objectif : décrocher le titre tant convoité.

Les épreuves se dérouleront dans les locaux du CFA Lucien Rabit, à Livron-sur Drôme (5, rue de la Sablière).

Edito



La 13e Semaine de l'Excellence : transmettre, révéler, préparer l'avenir !

La Semaine de l'Excellence est un évènement incontournable de la profession, réunissant deux concours qui mettent en lumière le talent et la motivation des jeunes professionnels.
La Région boulangère AURA, présidée par Xavier Bordet, est composée de 12 départements, dont notre Fédération de la boulangerie-pâtisserie de la Drôme, présidée par Marylène Léger, qui va accueillir la 13ème édition de la Semaine de l'Excellence en Boulangerie-Pâtisserie, organisée par notre Confédération. Je remercie vivement pour l'organisation de ce rendez-vous annuel, marquant pour la profession, ainsi que, pour son accueil : le CFA de Livron sur Drôme qui nous avait reçus lors de notre Concours national du meilleur croissant au beurre.
Un événement phare, durant lequel se tiendront, du 18 au 20 novembre, les finales du 45ème Concours du Meilleur Jeune Boulanger de France et du 16ème Trophée des Talents du Conseil et de la Vente.
À travers le Concours du Meilleur Jeune Boulanger et le Trophée des Talents du Conseil et de la Vente, nous célébrons une même ambition : celle de faire reconnaître le travail, la technicité et l'engagement de nos jeunes professionnels. Sélectionnés au terme de parcours exigeants, ils viennent défendre les couleurs de leur région avec détermination et fierté.
Cette exigence est au cœur de notre métier. Elle repose sur la transmission d'un savoir-faire, mais aussi sur la volonté permanente de progresser. Dans nos fournils comme dans nos magasins, l'excellence ne se résume pas à la maîtrise d'une technique. Elle se traduit également par l'accueil, la créativité, la capacité à innover, la qualité du conseil et la fierté de proposer chaque jour des produits de qualité.
C'est pourquoi la formation constitue une priorité pour notre profession. Susciter des vocations, accompagner les apprentis, valoriser le métier et donner à chaque jeune la possibilité de construire son avenir sont autant de responsabilités que nous devons porter collectivement.
Aux candidates et aux candidats, je veux adresser un message simple : soyez fiers du chemin parcouru. La compétition est exigeante, mais elle est avant tout une formidable école de dépassement de soi. Qu'il y ait une place sur un podium ou non, chacun sortira grandi de cette expérience, avec de nouvelles compétences, de nouvelles rencontres et, je l'espère, une confiance renforcée dans son avenir professionnel.
À travers ces candidats, c'est toute notre profession qui regarde vers demain.
Car transmettre, c'est préparer l'avenir. Valoriser les talents, c'est donner envie à d'autres jeunes de nous rejoindre. Et défendre l'excellence artisanale, c'est faire vivre ce qui fait depuis toujours la force et la singularité de la boulangerie-pâtisserie française.
Très belle Semaine de l'Excellence à toutes et tous,
Merci à nos partenaires pour leur soutien indéfectible : AG2R LA MONDIALE, EDF, INBP, FERRERO, LAFONT, LESAFFRE, MAPA/MAB, SOCAMA BANQUE POPULAIRE, LA VANILLERAIE SAMBAVA ET OCF.

Très confraternellement,

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

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-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 leurs présentations et préparations à utiliser le lendemain. Le nettoyage est prévu de ce temps.

Le lendemain (Jour 2), la durée de l'épreuve est fixée à 7 heures de production, comprenant cuisson, nettoyage du poste de travail et plonge.

SUJET

1 : PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

avec une pré-fermentation obligatoire

- 18 baguettes de 250 à 260 g cuites :
  - Dont 10 grignées (5 coups de lame) non farinées de 48 à 52 cm de long
  - 2 baguettes identiques coup de lame libres
  - Dont 6 baguettes fantaisies de 2 formes différentes de 250 à 260 g
- 4 pains fantaisies identiques 400 à 420 g cuits
- 15 petits pains de 50 g cuits dont 3 formes différentes ou choisies parmi les formes suivantes : tabatière, auvergnat, bâtard fendu, tricorne.

Perte autorisée : max 300 g

2 : PAIN DE CAMPAGNE

(fermentation libre différente de la tradition)

- 6 pièces de 400 à 500 g cuites de 2 formes différentes au choix du candidat
- 3 bâtards grignés de 400 à 500 g cuits
- 3 couronnes identiques poids au choix du candidat

Aucune perte autorisée

3 : PAIN À CARATÈRE 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.

Réaliser 6 pièces d'une seule forme de 400 à 500 g cuites

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. Cet argumentaire devra être soutenu devant jury (environ 3 minutes) lors de la présentation de la table.

Aucune perte autorisée

4 : VIENNOISERIE AU BEURRE

Un décor consommable ne modifiant pas le goût du produit initial est autorisé, max 5 g
Une viennoiserie doit être un produit de consommation nomade.

Pâte levée feuilletée

- 12 croissants courbés, d'un poids individuel compris entre 55 g et 65 g après cuisson
- 12 pains au chocolat revisités bicolores et/ou striés, avec une garniture intégrant du nutella d'un poids individuel compris entre 55 et 65 g après cuisson
- 9 pièces garnies avant cuisson. Le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 80 g et 95 g fini
- 9 « chaussons aux pommes revisités », chaque pièce individuelle sera comprise entre 80 g et 95 g

Perte autorisée max : 400 g

Pâte levée

- 8 brioches à tête de 45 g à 50 g cuites
- 10 pièces garnies avant cuisson, le poids de chaque pièce individuelle sera compris entre 80 g et 95 g fini
- 10 pièces garnies après cuisson, cuites dans un cercle de 10 cm de diamètres. Le poids de chaque pièce individuelle sera de 90 g +/- 5 g
- 2 pièces non garnies de formes différentes au choix du candidat avec un poids compris entre 350 et 400 g fini
- 2 tresses identiques d'un poids compris entre 350 g et 400 g
- 2 couronnes coupées aux ciseaux d'un poids compris entre 350 g et 400 g

Perte autorisée : 300 g max

5/ CRÉATION BOULANGÈRE SALÉE NOMADE

• Réaliser 6 pièces de restauration boulangère froide répondant à un régime végétarien d'un poids de 220 g (+/- 20 g)

• Réaliser 6 pièces de restauration boulangère chaude, d'un poids de 250 g (+/- 20 g)

L'argumentaire commercial doit être préparé en amont et sera soutenu à l'oral au jury

6/ PAIN DÉCORÉ

Réaliser une pièce décorée sur le thème suivant :

LE PALAIS DU FACTEUR CHEVAL

Réaliser une pièce décorée en **pain party** agrémentée d'une ou plusieurs pâtes, au choix du candidat de dimension maximum l40 L60 H80.

Afin de gagner du temps, les candidats sont autorisés à apporter leurs pesées ainsi que le sirop déjà préparé en amont.

L'intégralité des agents de coloration doivent être d'origine naturelle.

Perte autorisée : 500 g max

Le candidat apportera :
• Son cahier de recettes
• Un argumentaire pour le pain à caractère nutritionnel
• Un texte explicatif sur le choix de la pièce (10 lignes minimum)

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

JURY

Le jury est composé du Président du Jury accompagné d'un jury de fabrication et d'un jury de dégustation.
Chaque membre du jury s'engage à respecter le règlement et la charte d'engagement du jury.
Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

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 ainsi que pour la présentation de l'action commerciale.

La présentation sera à reproduire afin d'être exposée devant le public à l'occasion de la présentation des tables à la fin de l'épreuve.

LE NOUGAT DE MONTÉLIMAR

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

Au moment de l'épreuve

A partir de votre fiche technique A4 recto verso et d'une présentation marchande 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, et promouvoir le Nougat de Montélimar

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 évoqueront une commande à réaliser à l'occasion d'un évènement 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

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.

LE JURY

Le jury est composé du Président du Jury et de professionnels de la vente en boulangerie.

Le jury est souverain et les décisions seront sans appel.

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



LES CANDIDATES ET CANDIDATS DU CONCOURS NATIONAL DES MEILLEURS JEUNES BOULANGERS

Grand-Est
Anaïs CLÉMENT
Jules TSHIMBALANGA

Nouvelle-Aquitaine
Florent BERTAUX
Noah SIGOIRE

Auvergne-Rhône-Alpes
Florin ADNOT
Marius DAYRAL

Bourgogne-Franche-Comté
Emeric PERRIN
Lohan FALLOUEY
Ethan BUSSIERE

Bretagne
Sacha RAULT

Centre-Val-de-Loire
Mael BRAULT

Ile-de-France
Victor DEUDÉ
Valentin BAUDET BRASSEUR

Pays-de-la-Loire
Erwan LE LARGE

Occitanie
Lucas PONTALIER
Joshua ROUX

Hauts-de-France
Florian ACART

Normandie
Lucas MONNIER

CONCOURS NATIONAL DES Meilleurs Jeunes Boulangers
2026



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

Grand-Est
Chloé VERBESTEL

Auvergne-Rhône-Alpes
Sydney D'ARANJO CAVILLON
Louhane THOMAS
Suzanna TRIPOD

Bourgogne-Franche-Comté
Léa MOREL

Ile-de-France
Lana GALLAGHER
Camille BOURACHAU
Marie JUNQUA

Pays-de-la-Loire
Tess POISSON
Briag CARADO

Normandie
Karah MPALHERGE
Ludmila AUBERTIN

PRESENTATION DE
LA CONFEDERATION NATIONALE DE LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE FRANCAISE

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Rôle

Les boulangers-pâtissiers sont unis et représentés au sein d'une organisation professionnelle organisée et compétente : la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-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-pâtissiers 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-pâtissiers
- Représenter les artisans boulangers-pâtissiers
- 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
- **15 milliards** d'euros TTC de chiffre d'affaires annuel.

BOULANGER DE FRANCE

Boulanger de France L'EXCELLENCE ARTISANALE

« Boulanger de France » est une initiative de l'organisation professionnelle représentant et défendant les 34 000 artisans boulangers pâtissiers : **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.boulangerdefrance.org**

Un Boulanger 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,
- à 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 Boulanger de France, c'est **« le fait-maison »**. Un artisan Boulanger 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 boulanger-pâtissier est renouvelable tous les deux ans, avec une certification de Bureau Veritas.

En savoir +
www.boulangerdefrance.org

NOS CONCOURS PROFESSIONNELS

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

Semaine de l'Excellence

DU 18 AU 20 NOVEMBRE 2026 – LIVRON-SUR-DRÔME

CONCOURS NATIONAL DES Meilleurs Jeunes Boulangers 2026

TROPHÉE NATIONAL DU Conseil et de la Vente en Boulangerie-Pâtisserie 2026

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française

27, avenue d'Eylau - 75016 Paris

Notre partenaire national

AG2R LA MONDIALE
ÉPARGNE • RETRAITE • SANTÉ • PRÉVOYANCE

Nos sponsors nationaux

AG2R LA MONDIALE ÉPARGNE • RETRAITE • SANTÉ • PRÉVOYANCE
EDF
MAPA assurances
Mutuelle d'Assurance de la Boulangerie
LESAFFRE PANIFICATION FRANCE
FERRERO
LA VANILLERAIE
LAFONT
SOCAMA
BANQUE POPULAIRE
inbp
OCF

Nos partenaires régionaux

CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne-Rhône-Alpes
médicis Votre mutuelle retraite Groupe malakoff humanis
La Région Auvergne-Rhône-Alpes
LA DRÔME LE DÉPARTEMENT
valence romans AGGLO
VALRHONA
VALS ARDÈCHE
CFA LUCIEN RAVIT

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS SUR WWW.BOULANGERIE.ORG

Crédit photos : Frédéric Vielcanet - Vikensi Communication - CNBPF