



Confédération Nationale
de la Boulangerie
et Boulangerie-Pâtisserie
Française



RÈGLEMENT DU 5^{ème} CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE 2024

Ce concours a pour but de mettre en valeur la viennoiserie maison dans les entreprises de boulangerie artisanale. L'entreprise qui se présente doit fabriquer ses croissants.

ARTICLE 1 : ORGANISATEUR

La Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française ayant son siège 27 avenue d'Eylau 75782 Paris cedex 16, organise, le 5^{ème} Concours National du Meilleur Croissant au Beurre qui aura lieu **du lundi 7 octobre au mercredi 9 octobre 2024 à la MFR de Balan 53, rue Centrale – 01360 BALAN.**

ARTICLE 2 : ÉLIGIBILITÉ

Sont admises à participer à ce concours les Entreprises relevant du code NAF 1071C, lauréat en titre du concours du meilleur croissant de chaque région de France métropolitaine et des DROM-COM, déclaré préalablement à la CNBF par le président de région*.

Il peut donc s'agir du lauréat de l'année N ou bien de l'année N-1.

Dans le cas où l'entreprise ne pourrait se présenter au concours national, l'entreprise suivante au concours régional prendrait sa place.

L'entreprise devra être issue d'une entreprise adhérente à un groupement professionnel départemental, à jour de ses cotisations, groupement lui-même adhérent à la CNBPF.

L'entreprise lauréate et/ou le lauréat ne pourra pas participer au concours les 2 années suivantes.

Le chef d'entreprise devra fournir, lors de son inscription au concours, un bulletin de salaire de son salarié ou de son apprenti et une attestation sur l'honneur de l'employeur, certifiant que le croissant primé dans la région était de sa fabrication.

Il s'engage à fabriquer maison avec une qualité au moins équivalente dans l'entreprise.

La CNBF se réserve le droit à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des croissants par un contrôle inopiné dans l'établissement ayant été primé au concours. En cas de refus ou de fraude avérée, le titre sera retiré et l'entreprise sera interdite de concours pendant 10 ans.

L'entreprise et ses représentants s'engagent à respecter la charte d'engagements signée.

**Les régions sont au nombre de 13 (cf. Règlement Intérieur de la CNBF en vigueur) :*

- *Les régions comptant 8 départements ou plus présentent 2 candidats*
- *Les régions comptant moins de 8 départements présentent 1 candidat, une exception peut être faite pour les candidats des DROM COM*

ARTICLE 3 : INSCRIPTIONS

Les régions doivent impérativement inscrire les entreprises candidates **au plus tard 30 jours avant le concours.**

**Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française
« Concours National du Meilleur Croissant 2024 »
27 avenue d'Eylau - 75782 PARIS cedex 16**

Chaque inscription doit impérativement être accompagnée du diagramme de fabrication, ainsi que de la fiche recette des croissants que le candidat s'engage à produire durant l'épreuve.

L'absence de ces documents à l'inscription annule toute possibilité de participation.

ARTICLE 4 : ORGANISATION DES ÉPREUVES

Un numéro d'anonymat sera attribué à chaque entreprise et les groupes seront définis par tirage au sort.

✚ Durée de l'épreuve :

La durée de l'épreuve est fixée à 5 heures, le temps de présentation des produits et de nettoyage du laboratoire étant inclus dans ces 5 heures.

La veille, chaque candidat dispose au **maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de sa pâte, (exemple : pétrissage des détrempes).

Le temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le jour J, dont il est rappelé qu'il est de 5 heures maximum.

Le temps demandé la veille et non pris, ne pourra en aucun cas être reporté/ajouté le jour J.

Exemples :

- *Un candidat utilisant 15 mn de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 4h45 le jour J.*
- *Un candidat utilisant 1h30 de temps de préparation la veille de l'épreuve disposera de 3h30 le jour J.*
- *Un candidat n'effectuant aucune préparation la veille de l'épreuve disposera de 5 heures le jour J.*

Le jour J :

Les candidats sont convoqués par l'organisation pour terminer leur fabrication. L'ordre de passage est également conditionné par le document d'organisation de la fabrication fourni par le candidat lors de son inscription.

Le candidat devra, à partir d'1 kg de farine maximum, **produire et présenter 30 croissants au beurre traditionnels et de forme d'origine** qui devront peser, après cuisson : **60 g (tolérance de 55 à 65 g)**.

La cuisson devra être réalisée dans les 45 dernières minutes.

Matières premières :

Tous les ingrédients seront fournis sur l'espace dédié au concours, à savoir :

- Levain liquide et levain dur, pâte fermentée.
- Farine T45, T55 et T65.
- Sucre semoule, sel, levure, beurre, lait.
- 6 œufs (pas d'ovoproduits) (*dans une démarche éco-responsable contre le gaspillage, il a été décidé de mettre à disposition 6 œufs par candidats*).

Les fournisseurs de farines et de beurre seront connus des candidats. (Aucun PAI produit alimentaire intermédiaire).

Les compresseurs pour la dorure ne sont pas autorisés, seuls les sprays ou pulvérisateurs manuels peuvent être utilisés.

Les autres ingrédients **seront apportés par le candidat** et contrôlés par le jury : miel, sirop d'érable, sucre inverti, glucose, malt, poudre de lait, crème, etc.

L'ajout d'additifs est interdit. Aucune décoration après cuisson (fondant, glaçage, sirop, ...)

Les croissants seront dégustés au moins 1H30 après la sortie du four.

Par mesure d'hygiène et de sécurité, il sera interdit de déposer et stocker du matériel au sol.

Matériel :

Il sera mis à leur disposition :

- Batteur
- Froid positif
- Laminoir
- Froid négatif
- Armoire de fermentation
- Four ...

Chaque candidat devra apporter son petit matériel (couteau, rouleau ...) avec sa balance

ARTICLE 6 : NOTATION

Jury Dégustation :

Cuisson / Qualité du feuilletage	25 pts
Forme /Aspect du produit /régularité	25 pts
Saveur/Odeur	25 pts
Texture de la mie	25 pts
Total	100 pts

Jury Fabrication :

Hygiène	10 pts
Respect du règlement	10 pts
Organisation	10 pts
Dorure :	10 pts
(Barème perte 20g maximum)	
0 à 10g	10 pts
11 à 19g	5 pts
Supérieur à 20g	0 pt
Technique de réalisation de la pâte feuilletée	10 pts
Feuilletage :	10 pts
(Barème perte 100 g maximum)	
0 à 50g	10 pts
51 à 99g	5 pts
Supérieur à 100g	0 pt
Total	60 pts

Pénalités (sur note finale ramenée à 20 pts) :

- Par produit manquant ou supplémentaire - 1 pt
- Par produit ne respectant pas le poids demandé de 60 g (tolérance de 55 à 65 g) - 1 pt
- Par temps dépassé :
 - de 0 à 10 minutes - 1 pt
 - au-delà de 10 minutes éliminatoire

ARTICLE 7 : 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.

ARTICLE 8 : PROCLAMATION DES RÉSULTATS

La remise des prix aura lieu **le mercredi 9 octobre après-midi, (horaire à préciser)**.

L'entreprise devra être représentée à la proclamation des résultats.

Les candidats devront venir en veste blanche (fournie par la confédération) et pantalon noir.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points, il remportera un trophée qu'il remettra, au bout d'un an, au vainqueur de l'année suivante.

Il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}.

Les autres candidats recevront un titre de « Finaliste ».

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise, salarié ou apprenti) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, le titre obtenu sera affiché dans le magasin lauréat.

Les candidats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, le millésime et la place obtenue dans le palmarès national.

ARTICLE 9 : FRAIS DE DÉPLACEMENT

Il sera accordé un défraiement pour le transport, l'hébergement et le repas à chaque candidat selon la règle précisé dans la charte d'engagement du candidat.

Pour le concours :

Pièces nécessaires à la Confédération pour valider la participation des candidats :

- **Le bordereau d'inscription tamponné par le Groupement Régional**
- **Signature de la charte, du règlement et du droit à l'image**
- **Diagramme de fabrication**
- **Pièce d'identité**