

15^{ème} Concours Départemental du Meilleur Croissant au Beurre 2026

Règlement

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 : organisateurs

Le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse ayant son siège 1 A chemin de la Rollande 84140 Avignon organise le 15^{ème} concours départemental du meilleur croissant au beurre qui aura lieu le mardi 10 mars 2026 à la Cité de l'Artisanat 1 A chemin de la Rollande 84140 Avignon - Agroparc

Article 2 : point d'éligibilité

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Pâtissiers dont le siège social est en Vaucluse. Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code APE 1071 C ou 1071 D.

Le concours sera ouvert aux salariés et apprentis boulangers pâtissiers du département de Vaucluse.

Sera admis à représenter le département au concours Régional (date et lieu à venir), le lauréat qui du concours sous conditions :

- son entreprise doit relever du code NAF 1071C
- Il est adhérent au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers de Vaucluse
- Respecter les valeurs démocratiques et les principes Républicains.

Article 3 : inscription

Adhérents : gratuit

Non-adhérents : 100 € par entreprise (quel que soit le nombre d'inscrits)

Les candidats devront adresser leur inscription au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse avant le 9 mars 2026 par mail : glopez@boulangerie84.org ou directement sur le site <https://www.boulangers-patissiers84.fr/concours>

Article 4 : organisation des épreuves

Les candidats joindront à leurs produits, sous enveloppe fermée, sans signe d'identification extérieure, les indications précises de leur identité (catégorie, nom, prénom, adresse et n° de téléphone).

Un numéro d'anonymat leur sera attribué à chaque produit déposé. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros. Les produits seront entreposés dans les meilleures conditions. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Les membres du jury seront constitués sous la responsabilité Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse. Le jury du concours sera composé de professionnels de la boulangerie et de consommateurs.

Les membres du jury seront convoqués à 14 heures. Les décisions du jury seront sans appel.

Le candidat devra **présenter 4 croissants au beurre traditionnel et de forme d'origine (courbés)** qui devront peser, **après cuisson : 60 g (tolérance de 55 à 65 g).**

A chaque participant de certifier sur l'honneur que les croissants présentés sont bien de sa propre fabrication.

Les croissants réalisés devront être déposés, le mardi 10 mars 2026 entre 10 heures et 13h, au Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse – 1A chemin de la Rollande – Agroparc – Avignon/Montfavet.

Tous produits déposés au-delà des horaires ci-dessus, entraîneront l'élimination du concurrent.

Le jury fermera les portes à 13h et délibèrera à partir de 14 heures.

Article 6 : notation

Grille de notation :

Cuisson	25 points
Forme / aspect du produit / régularité	25 points
Saveur / odeur	25 points
Texture, fondant, feuilletage	25 points
Total	100 points (note ramenée sur 20)

Pénalités :

Les croissants non courbés seront éliminés.

-1 point sur la moyenne par produit manquant ou ne respectant pas le poids demandé de 60 g (de 55 à 65 g)

Article 7 : dotation

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

Dans la catégorie Artisan-salarié, il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}.

Les candidats suivants seront tous considérés 4^{ème} ex-aequo.

Dans la catégorie Apprenti, il sera établi un classement valorisant le 1^{er}, le 2^{ème} et le 3^{ème}.

Les candidats suivants seront tous considérés 4^{ème} ex-aequo.

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

Catégorie Artisan / salarié : dotation de 500 € en bons d'achats aux 3 premiers

1er prix : 250 € en bons d'achats

2ème prix : 150 € en bons d'achats

3ème prix : 100 € en bons d'achats

Catégorie Apprenti CAP : 100 €

Catégorie Apprenti BP, BM... : 100 €

Article 8 : obligation

Les artisans, salariés et apprentis de l'entreprise gagnante ne pourront pas participer au concours 2027.

Le gagnant de la catégorie Artisan/salarié sera le Président du Jury du concours 2027.

Les gagnants s'engagent à citer le Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse comme organisateur du Concours dans toute leur communication (réseaux sociaux, interview radio, presse...)

Le gagnant s'engage à participer à 1 évènement dans l'année du Groupement des Artisans Boulangers Pâtissiers du Vaucluse (concours, action solidaire, manifestation...)

Article 8 : proclamation des résultats

Le palmarès et la remise des prix auront lieu le mardi 10 mars 2026 à 16h30 à la Cité de l'Artisanat en présence de la presse.

Les candidats devront se présenter à la proclamation des résultats, en tenue professionnelle propre.

Article 9

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS
06 95 72 18 98 ou glopez@boulangerie84.org