

Site: chambre-patronale-boulangerie-loiret.fr

Tél: 02 38 56 38 49 boulangerie.loiret@wanadoo.fr

RÈGLEMENT DU CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DU LOIRET 2026

La Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret organise LE CONCOURS DÉPARTEMENTAL DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DU LOIRET.

Ce concours aura lieu dans le cadre du Salon de la Gastronomie du Loiret qui se déroulera au Parc des expositions CO'Met, rue du président Robert Schuman 45100 Orléans, près du Zénith

LE VENDREDI 28 NOVEMBRE 2025

Organisation

Les produits fabriqués au préalable, seront déposés sur L'ESPACE CONCOURS du salon au Parc des Expositions d'Orléans le vendredi 28 novembre 2025 de 14h00 à 16h00 dernière limite.

Article 1

Ce concours est ouvert uniquement aux boulangeries artisanales du Loiret, code 1071 C. Les ouvriers de ces entreprises artisanales ont le droit de participer à ce concours au nom de leur entreprise.

Article 2

La date limite des inscriptions est fixée au 17 novembre 2025. Les inscriptions devront être adressées à la Chambre Patronale de la Boulangerie du Loiret 7 rue Le Moyne de Bienville 45100 Orléans. Chaque inscription est de 15 Euros pour les artisans boulangers adhérents et de 15 Euros pour les apprentis et ouvriers dont l'entreprise est adhérente, et ce pour chacune des catégories. Tarifs pour les non-adhérents : 150 euros pour les artisans boulangers et leurs ouvriers et 20 euros pour leurs apprentis.

1 seul candidat par entreprise pour la catégorie artisan /ouvrier, hors apprentis. Si possible, merci de régler le montant total des inscriptions par VIREMENT. (RIB ci-dessous)

Article 3

Chaque candidat devra:

Déposer ou faire déposer un lot de 5 croissants

Le poids des croissants cuits devant être compris entre 60 et 70 grammes.

Les croissants seront de forme courbée.

La non-conformité des produits est éliminatoire.

Article 4

Les participants devront venir en tenu de travail impérativement SOUS PEINE D'EXCLUSION.

Apportez enveloppe blanche (22 x 11) fermée, sans identification extérieure <u>voir ci-dessous</u>, dans laquelle le chef d'entreprise, ou son ouvrier, aura consigné son nom, prénom et adresse (carte professionnelle souhaitée), ainsi que le numéro de téléphone personnel de l'ouvrier. Les produits présentés sans enveloppe seront refusés. Un numéro d'ordre sera attribué à chaque candidat à l'arrivée.

Article 5

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. Il sera composé de 5 personnes :

Professionnels, dont le président du Jury, consommateurs et/ou partenaires extérieurs à la profession.

Les critères retenus pour la notation sont : l'aspect général du produit, le poids, la cuisson, le feuilleté et le goût.

Les membres du jury attribueront à chaque lot de croissants une note, selon la grille de notation suivante : Aspect : 20 points — Cuisson : 20 points — Goût : 20 points — Feuilleté : 20 points — Poids : 20 points. Total : 100 points. Le candidat ayant réalisé les croissants obtenant la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

Nous donnerons les noms des trois lauréats du concours du meilleur croissant au beurre en fin de journée.

Article 6

Les membres du jury et leur personnel ne pourront concourir.

Article 7

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours l'oblige à respecter les conditions du présent règlement et les décisions du jury.

Article 8

<u>La remise des prix de ce concours sera proclamée le dimanche 30 novembre 2025</u> aux alentours de 17h00 sur le stand de la boulangerie au Salon. Il est demandé à chacun, tant pour le concours que pour la remise des prix, de se vêtir d'une tenue de boulanger. Les trois premiers lauréats de chaque catégorie recevront un prix chacun.

Article 9

Un diplôme sera remis, pour affichage dans leur magasin, aux entreprises ayant obtenu un prix. Les résultats du concours seront remis à la presse locale pour diffusion.

Article 10

Chaque lauréat aura la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant.

La publicité devra être faite dans le site de production et de vente initial (Une vitrophanie sera fournie par la Chambre Patronale de la Boulangerie).

Article 11

Seule une entreprise adhérente pourra participer au Concours Régional du meilleur croissant au beurre.

Article 12

Les produits présentés devront correspondre à ceux vendus dans le magasin.

.....

SI POSSIBLE, MERCI DE REGLER LE MONTANT TOTAL DES INSCRIPTIONS PAR VIREMENT.

Banque Populaire VAL DE France

CH PATRONALE BOULANGERIE
7 RUE LE MOYNE DE BIENVILLE
45100 ORLEANS

Relevé d'identité bancaire / Bank details statement

IBAN (International Bank Account Number) BIC (Bank Identification Code)

FR76 1870 7002 8002 3190 6470 197 CCBPFRPPVER

Code Banque Code Guichet N° du compte Clé RIB Domiciliation/Paying Bank

18707 00280 02319064701 97 BPVF ORLEANS DAUPHINE

La boulangerie		
Nom	Prénom	
Adresse	Code Postal	Ville
N° de portable de L'ENTREPRISE :		
Nom du candidat :		
N° de portable du CANDIDAT :		
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE	DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS IND	
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE format à l'italienne FERMÉE, ME	DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS IND	ICATION EXTÉRIEURE (22x11cm)
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE format à l'italienne FERMÉE, ME La boulangerie	DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS IND RCI.	ICATION EXTÉRIEURE (22x11cm)
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE format à l'italienne FERMÉE, ME La boulangerie Nom	DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS IND RCI.	ICATION EXTÉRIEURE (22x11cm)
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE format à l'italienne FERMÉE, ME La boulangerie Nom	DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS IND RCI. Prénom	ICATION EXTÉRIEURE (22x11cm)
BULLETIN A REMPLIR et A METTRE format à l'italienne FERMÉE, ME La boulangerie Nom Adresse N° de portable de L'ENTREPRISE :	DANS L'ENVELOPPE BLANCHE SANS IND RCI. Prénom Code Postal	ICATION EXTÉRIEURE (22x11cm) Ville