

# La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault et la Fédération des Boulangers et Boulangers-Pâtisseries de l'Hérault organisent :

***Le Concours départemental pour la sélection  
régionale 2025 du meilleur croissant au beurre***

***Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024***

**Lundi 23 septembre 2024  
au parc des expositions de Montpellier  
Route de la foire 34470 Pérols (Entrée côté sud)**

*CGAD 34/ Fédération des boulangers de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare 34070  
Montpellier  
Tel : 04-67-04-03-83/ mail : [formation.emploi@cgad34.fr](mailto:formation.emploi@cgad34.fr)*

# REGLEMENT DEPARTEMENTAL

## • Article 1 : Organisation

La CGAD 34 et la Fédération des Boulangers de l'Hérault organisent **le concours du meilleur croissant aux beurre 2025**. Ce concours se déroulera le **Lundi 23 septembre à partir de 13h30 au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des métiers de bouche du grand sud**, afin de sélectionner un candidat départemental pour le concours régional qui se déroulera en 2025.

## • Article 2 : Eligibilité

Sont admis à participer à ce concours, tous les Artisans Boulangers et Boulangers - Pâtisseries dont le siège social se situe dans l'Hérault.

Ils devront être immatriculés au répertoire des Métiers et avoir le code NAFA 1071 C ou 1071 D.

Le concours est ouvert aux ouvriers boulangers et aux apprentis, et pour chaque participant de certifier sur l'honneur que les croissants présentés sont bien de sa propre fabrication.

Seule une inscription par entreprise sera admise lors de ce concours.

Une boulangerie sera donc représentée soit par l'artisan, soit par le salarié, soit par l'apprenti. La récompense sera la propriété de l'entreprise.

Le concours est ouvert aux adhérents et non adhérents de la Fédération.

Dans le cas où le croissant présenté au concours départemental n'aurait pas été fabriqué par le chef d'entreprise (chef d'entreprise exerçant une autre activité dans l'entreprise), il est

admis que l'ouvrier ou l'apprenti remplace celui-ci.

Dans ce cas, le chef d'entreprise devra fournir, lors de l'inscription au Concours Départemental une attestation sur l'honneur que son salarié ou que son apprenti ait bien fabriqué le produit au sein de l'entreprise participante.

Le concourant s'engage à respecter les règles de bonne pratique du guide de la viennoiserie française pour nous présenter ces produits de façon honnête et loyale.

### • **Article 3 : Date limite d'inscription**

Les candidats devront adresser leur inscription avant le **Lundi 16 septembre 12h00 dernier délai**

#### **Par courrier :**

**CGAD 34 ou Fédération des Boulangers de l'Hérault**

281 Avenue du marché gare 34070 Montpellier

#### **Soit par mail à :**

formation.emploi@cgad34.fr

#### **Renseignements possibles**

04-67-04-03-83

### • **Article 4 : Droit d'inscription**

Le Concours du croissant au beurre est libre de droit d'inscription pour les adhérents à la Fédération Départementale à jour de leur cotisation (qui devront s'acquitter de la cotisation annuelle de 300€ avant le concours ou au moment du concours) dans ce cas l'ensemble des concours de la fédération sont gratuits le chèque sera établi à l'ordre de la CGAD 34.

Pour les non adhérents à la Fédération, **un droit d'inscription est demandé (70€)**, par chèque établi à l'ordre la CGAD 34 et à déposer en même temps que les croissants pour les entreprises concourantes. Un reçu vous sera remis. Les droits resteront acquis par la Fédération des boulangers.

Sans paiement avant ou lors de la remise des baguettes le candidat sera disqualifié.

Le candidat inscrit qui ne se présente pas au concours perd son inscription et ne sera pas remboursé.

- **Article 5 : Condition de participation à la sélection régionale**

Est autorisé à participer à la sélection régionale le gagnant de la sélection départementale s'il correspond aux critères de sélection régionale et nationale 2025 ; pour mémoire les critères de sélection 2024 étaient les suivants : code NAF 1071 C et adhérent à la fédération des boulangers à jour de ses cotisations.

Si le non adhérent gagne et souhaite participer à la sélection régionale dans ce cas il devra s'acquitter du montant de la cotisation 2025.

Dans ce cas c'est le suivant sur la liste qui répond aux conditions du règlement régional qui représentera la fédération au niveau régional.

Dans le cas où un candidat déclarerait forfait ou ne serait pas adhérent et ne voudrait pas adhérer, il sera admis que le suivant du classement départemental puisse prendre sa place à la sélection régionale s'il répond au critère du règlement régional.

- **Article 6 : Nombre de produits et dépôt**

**Les candidats devront déposer ou faire déposer les 6 croissants le :**

**Le Lundi 23 septembre 2024 au parc des expositions de Montpellier pendant le salon des**

## **métiers de bouche entre 13h30 et 14h30.**

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

Les croissants devront être placés dans une boîte de regroupement et sans signe d'identification de l'entreprise participante.

### ● **Article 7 : Caractéristiques demandées**

Les 6 croissants doivent présenter les caractéristiques suivantes et doivent répondre aux prescriptions de l'article 6 sous peine d'élimination au concours.

- Ils doivent être de forme courbé (long élimination)
- Ils devront peser, après cuisson entre 55g et 65g
- Ils devront être fabriqués avec du beurre.
- Tout autre produit est libre de choix du candidat pour sa fabrication.
- L'ajout d'additif est interdit

### ● **Article 8 : Notation**

La grille de notation sera la suivante :

- |                                      |                |
|--------------------------------------|----------------|
| ➤ Cuisson qualité du feuilletage     | 25 pts         |
| ➤ Forme/Aspect du produit/Régularité | 25 pts         |
| ➤ Saveur/Odeur                       | 25 pts         |
| ➤ Texture de la mie                  | 25 pts         |
| ➤ <b>TOTAL</b>                       | <b>100 pts</b> |

Fournir :

- Fiche des allergènes
- Fiche recette des croissants
- Diagramme de fabrication

Pénalités (sur la note finale ramenée à 20 points) :

Par produits manquants ou supplémentaires -1 point

Par produits ne respectant pas le poids demandé (tolérance 55g à 65g) -1 point

**L'absence de la liste des allergènes, fiche recette, diagramme de fabrication est éliminatoire.**

## • **Article 9 : Jury**

Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les produits seront entreposés dans les meilleures conditions. Les produits seront présentés sous un numéro neutre. **Aucune réclamation** fondée sur des détériorations subies pendant le transport (contrôle à l'arrivée) ne sera admise. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Les membres du jury seront **convoqués à 14h**.

Les décisions du jury seront sans appel.

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

Les membres du jury ne peuvent concourir ainsi que toute personne, employée ou employeur d'un concurrent participant.

L'entreprise et le candidat gagnant du concours de 2025 ne pourront pas participer au concours 2026 et s'il le souhaite le gagnant pourra être président du jury.

## • **Article 10 : Proclamation des résultats du concours**

La remise des prix se fera **à l'issue du concours** en présence des partenaires et concurrents. Les concurrents devront être impérativement en tenue professionnelle (photo officielle).

## • Article 11 : Durée du titre et condition d'utilisation du titre

Il est bien entendu que le titre obtenu lors du concours consacrer la qualité du produit présenté, pour l'année 2025, et que les décisions du jury seront sans appel.

Les lauréats devront dans toute publicité, faire apparaître : l'organisateur du concours.

(Exemple : Concours organisé par la **Fédération Boulangers de l'Hérault** la nature et l'année du concours ainsi que la place obtenue dans le palmarès (exemple : 1er Prix concours départemental du meilleur croissant au beurre 2025). Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter les conclusions du présent règlement.

Le candidat arrivé 1er, 2ème ou 3ème (chef d'entreprise ou salarié) qui est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multisites, seul le site sur lequel est fabriqué et vendu le croissant de ce concours, peut afficher le titre obtenu !

## • Article 12 : Responsabilité

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours résultant d'un cas fortuit ou de force majeure.

### Nos partenaires :



## **DOCUMENTS A FOURNIR**

### **Pour candidats majeurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 9
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 11
- Fiche des allergènes Page 12
- Attestation sur l'honneur si le candidat n'est pas le chef d'entreprise Page 13
- Fiche recette des croissants Page 14
  
- Diagramme de fabrication

**Attention : L'absence des fiches recette des croissants, des fiches allergènes, du diagramme de fabrication sont éliminatoires !**

### **Pour candidats mineurs :**

- Le bulletin d'inscription Page 9
- L'autorisation parentale Page 10
- Autorisation d'enregistrement de l'image/de la voix du candidat Page 11
- Fiche des allergènes Page 12
- Attestation sur l'honneur si le candidat n'est pas le chef d'entreprise Page 13
- Fiche recette des croissants Page 14
  
- Diagramme de fabrication

**Attention : L'absence des fiches recette des croissants, des fiches allergènes, diagramme de fabrication sont éliminatoires !**

**INSCRIPTIONS A RETOURNER AU PLUS TARD LE 16 SEPTEMBRE 2024 AVANT 12H00**

**Par courrier : CGAD de l'Hérault ou Fédération des boulangers de l'Hérault/ 281 Avenue du marché gare-34070  
Montpellier**

**Par mail : [formation.emploi@cgad34.fr](mailto:formation.emploi@cgad34.fr)**

**BULLETIN D'INSCRIPTION CONCOURS DEPARTEMENTAL MEILLEUR  
CROISSANT AU BEURRE 2025 PROFESSIONNEL**

---

Nom de l'entreprise.....

Adresse.....

Code Postal.....Ville.....

N° SIRET.....Code NAF.....

Téléphone.....

NOM et Prénom du Candidat.....

F  M

Numéro de Portable.....Email.....

Date de Naissance..... A (lieu)..... N° départ.....

Le candidat est :

Le chef d'entreprise  Un salarié de l'entreprise  Un apprenti de l'entreprise

Le chef d'entreprise atteste avoir pris connaissance du présent règlement. Le chef d'entreprise atteste que les produits sont fabriqués dans ses locaux.

Je soussigné Mme, M.....que les éléments suivants sont exacts pour faire valoir et servir ce que de droit.

**Signature et tampon du chef d'entreprise**

**AUTORISATION PARENTALE POUR LES CANDIDATS MINEURS CONCOURS PRO  
CROISSANT**

Je soussigné .....

Représentant légal de .....

L'autorise à participer au « Concours départemental du meilleur croissant au beurre au Salon des Métiers de Bouche du Grand Sud 2024 », organisé par la CGAD 34 et la Fédération des boulangers de l'Hérault.

Déclare avoir pris connaissance et accepté le règlement de ce Concours.

Fait à .....le .....

**Signature :**

**AUTORISATION D'ENREGISTREMENT DE L'IMAGE/DE LA VOIX DU CANDIDAT**  
**CONCOURS PRO CROISSANT**

Je soussigné(e) (le candidat ou le représentant légal du candidat si mineur) :.....

Autorise

Refuse

- Autorise, à titre gratuit, la CGAD 34, ses syndicats affiliés et ses prestataires à réaliser des prises de vue, captant mon image sur tous types de supports lors du reportage/tournage réalisé, le son de ma voix et mes propos et à les utiliser dans le cadre de leur communication interne ou externe relative aux concours organisés par la CGAD 34 ou les syndicats affiliés à celle-ci.
- Accepte expressément que mon image, les sons ainsi que les coupes, montages et rapprochements nécessités par les impératifs techniques et artistiques de la réalisation du projet, conformément aux usages de la profession, dans le respect de ses propos et de leur sens et que ses noms soient mentionnés dans le cadre du projet.
- Autorise la CGAD 34 et ses prestataires à reproduire, représenter, adapter et communiquer au public l'image, les sons, ensemble ou séparément, en l'état ou modifiés conformément au paragraphe précédent, en tout ou en partie, par extraits ou non, en toutes langues sur tous supports connus ou inconnus à ce jour, par tous moyens et par tous procédés connus ou inconnus à ce jour et notamment audiovisuels tels internet, intranet, CD-ROM, DVD, clés USB... sans entraîner obligation de diffusion et/ou d'exploitation et à toute destination commerciale ou non, publicitaire et/ou promotionnelle.
- Cette autorisation est consentie gracieusement à LA CGAD 34 et ses syndicats affiliés et ses prestataires pour toute captation et utilisation, faite directement par elle et/ou indirectement par tout tiers autorisé par elles, dans le monde entier, sans limitation dans le temps ou de nombre des reproductions et/ou représentations. En conséquence de quoi, le soussigné renonce à réclamer à la CGAD 34 et les syndicats affiliés et ses prestataires et à tout tiers dûment autorisé par ces dernières ou à tout cessionnaire, toute forme de rétribution, rémunération ou indemnité quelconque pour la participation du candidat à ce projet.

Fait à :.....Le :.....

**Signature (du candidat ou du représentant légal du candidat si mineur) :**

## FICHE DES ALLERGENES CONCOURS CROISSANT PRO

Nom de l'entreprise.....

Nom du candidat.....Prénom.....

### Informations allergènes

Ce produit contient les allergènes à déclaration obligatoire suivants :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Céleri et produits à base de céleri
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- Lupin et produits à base de lupin
- Poissons et produits à base de poissons
- Mollusques et produits à base de mollusques
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Soja et produits à base de soja

*Informations allergènes conformément au Règlement UE 1169/2011*

**ATTESTATION SUR L'HONNEUR CROISSANT PROFESSIONNEL**

Je soussigné.....représentant de l'entreprise  
.....atteste  
par la présente que .....fait  
bien partie de mon personnel en date du 16 septembre 2024 que le produit présenté a bien  
été réaliser par mon salarié dans les locaux de l'entreprise.

Pour faire valoir et servir ce que de droit

Signature de l'employeur

**FICHE RECETTE DES CROISSANTS PRO**

**Nom de l'entreprise** :.....

**Candidat** :.....