



RÈGLEMENT 12^{ème} CONCOURS Meilleur Croissant au Beurre Jeudi 12 mars 2026 - Vannes



Date limite d'inscription : Lundi 9 mars 2026

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

Article 1

La Fédération des Artisans Boulangers du Morbihan organise le concours du « Meilleur croissant au beurre » qui aura lieu le **jeudi 12 mars 2026 à Vannes**.

Article 2

Sont admis à participer à ce concours : Tous les artisans boulanger et boulanger pâtissier, les salariés & apprentis des chefs d'entreprise immatriculés au Répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés du Morbihan, leur code APE doit être 1071 C.



Les 6 lauréats de ce Concours départemental seront présentés au Concours Régional pour lequel l'entreprise des lauréats devra être impérativement adhérente à la Fédération de la Boulangerie du Morbihan pour l'année en cours. *Et ne participera qu'un seul représentant par entreprise (artisan ou salarié ayant obtenu la meilleure position au départemental).

Le diplôme acquis par le salarié entre dans le cadre de l'entreprise par laquelle il concourt. De ce fait le diplôme reste la propriété de l'Entreprise.

Article 3

Les candidats devront s'inscrire au plus tard **le lundi 9 mars 2026 dernier délai** auprès de la Fédération de la boulangerie du Morbihan par mail ou courrier.

Article 4

Le droit d'inscription est fixé à : Pour les adhérents :

- **50 € (Artisan/salarié/apprenti)**

Pour les non adhérents :

- **100 €**

Droit que les candidats devront adresser avec leur inscription par virement ou par chèque bancaire (à l'ordre de A.B.C.).

Les droits d'inscription resteront acquis à la Fédération des Artisans Boulangers.

RIB Fédération / IBAN = FR76 1600 6360 1130 7692 0951 095 BIC : AGRIFRPP860

Article 5

Les candidats devront déposer (ou faire déposer) à la Fédération de Vannes ou de Quéven (à préciser sur le bulletin d'inscription) un lot de 5 croissants courbés au beurre. Chaque participant devra certifier sur l'honneur que le lot de 5 croissants courbés au beurre présenté à ce concours est bien de sa propre fabrication et qu'il s'engage à conserver une qualité constante toute l'année.

Important : Les croissants devront impérativement être pur beurre et de forme courbée.

Ils devront peser après cuisson : 60 grammes.

(Tolérance de 55 à 65 g). Il ne sera admis qu'un seul lot de croissant par candidat.

Les produits resteront acquis à la Fédération.

Article 6

Les candidats devront déposer leurs produits par tous moyens à leur convenance, **le jeudi 12 mars 2026** dans une boîte neutre avec **une enveloppe dans laquelle seront indiquées : les coordonnées de l'entreprise (cachet) + Nom et prénom du participant au concours.** **Horaires dépôt** : entre 10 h00 / 11 h30. **Aucun envoi ne sera accepté après ce créneau horaire.**

Article 7

Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions. Les produits seront présentés sous un N° d'ordre, attribué lors de la réception. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Article 8

Le jury sera constitué sous la responsabilité de la Fédération des Artisans Boulangers et composé de professionnels et/ou de consommateur.

Le président du Jury sera automatiquement un professionnel. **Les décisions du jury sont sans appel.** Les membres du Jury ne peuvent pas concourir.

Le jury délibérera le **jeudi 12 mars**, à partir de **14h00**, selon les critères suivants :

Grille de notation

Cuisson	25 points
Forme – Aspect du produit – régularité	25 points
Texture, fondant, feuilletage	25 points
Saveur - odeur	25 points

Statut des ex aequo : en cas d'ex aequo, la voie du président du jury est prépondérante.

Deux à trois points de pénalité seront retirés de la note finale en cas de non-respect des critères.

Article 9

Un classement sera effectué et différents prix et récompenses seront attribués aux lauréats.

La remise des prix pour le concours se fera le **jeudi 12 mars 2026**, à partir de 16h00.

Les concurrents devront être impérativement présents et en veste professionnelle.
(Sans distinction de sponsors ou meuniers)

Il est bien entendu que le titre obtenu lors du concours **consacrera la qualité du produit**

présenté, pour 12 mois à compter de la date du concours.

Article 10

Si une entreprise venait à terminer 1ère deux années consécutives, elle ne pourrait concourir l'année suivante son succès, mais s'engage à en intégrer son jury.

Article 11

Les lauréats devront dans toute publicité, faire apparaître : l'organisateur du concours, l'indication du lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2026) et la place obtenue dans le palmarès. **Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter le présent règlement.**

Article 12

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, seul le site sur lequel est fabriqué et vendu le croissant au beurre de ce concours peut afficher le titre obtenu et *ne participera qu'un seul représentant multi sites (artisan ou salarié) au concours régional.

Article 13

Le fournisseur qui réalisera toute communication sur l'utilisation de ses produits pour le concours du meilleur croissant au beurre du Morbihan devra s'acquitter d'une contribution fixée à 1 900 €. (Durée de la communication = 12 mois)

Article 14

Un trophée sera remis chaque année au concurrent qui sera arrivé le premier. L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident qui pourrait survenir aux gagnants à l'occasion de l'utilisation ou de la jouissance du lot gagné.

Article 15 – Droit à l'image

Chaque participant autorise, du fait de sa participation au concours, la Fédération de la Boulangerie à utiliser son image et renonce à toute rétribution.

Article 16

Le présent règlement est déposé au siège de la Fédération Interdépartementale de la Boulangerie-Pâtisserie. Toute personne qui en fera la demande se verra remettre un exemplaire.

Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours (cas fortuit ou force majeure).



Fédération Interdépartementale de la
Boulangerie Pâtisserie
Morbihan – Finistère – Côtes d'Armor



ATTESTATION SUR L'HONNEUR

**IMPERATIF = à retourner, dûment complétée et signée, lors de votre dépôt des croissants
OU des pains au chocolat**

Je soussigné (e), Mr/Mme

.....
Artisan Boulanger-Pâtissier

Adresse.....
.....

Code postal – ville
.....

Certifie que

- Toute l'année, j'assure moi-même (ou un salarié de mon entreprise), la fabrication des croissants commercialisés dans mon magasin
- Le lot de 5 croissants courbés au beurre, présenté au concours départemental du meilleur croissant au beurre 2026, organisé par la Fédération de la Boulangerie du Morbihan, est bien de ma propre fabrication ou celle de mon salarié participant au concours.

Et/ou

- Le lot de 5 Pains au chocolat, présenté au Master du Pain au Chocolat départemental 2026, organisé par la Fédération de la Boulangerie du Morbihan, est bien de ma propre fabrication ou celle de mon salarié participant au concours.

Cachet de l'entreprise

Fait
à.....

Le.....

Mr/Mme.....

Signature :



**RÈGLEMENT 2^{ème} MASTER
Meilleur Pain au Chocolat 2026
Jeudi 12 mars 2026 - Vannes**



Date limite d'inscription : Lundi 9 mars 2026

Article 1

La Fédération des Artisans Boulangers du Morbihan organise le 2^{ème} Master du Meilleur Pain au Chocolat 2026 du Morbihan qui aura lieu le **jeudi 12 mars 2026 à Vannes**.

Article 2

Sont admis à participer à ce concours : les artisans boulangers et boulangères pâtissiers et les salariés des chefs d'entreprise immatriculés au Répertoire des métiers ou au registre du commerce et des sociétés du Morbihan, leur code NAF doit être 1071 C.



Les 6 lauréats du Concours départemental seront présentés au Concours Régional pour lequel l'entreprise des lauréats devra être impérativement adhérente à la Fédération de la Boulangerie du Morbihan pour l'année en cours. *Et ne participera qu'un seul représentant par entreprise (artisan ou salarié ayant obtenu la meilleure position au départemental).

Le diplôme acquis par le salarié entre dans le cadre de l'entreprise par laquelle il concourt. De ce fait le diplôme reste la propriété de l'Entreprise.

Article 3

Les candidats devront s'inscrire au plus tard pour le **lundi 9 mars dernier délai** auprès de la Fédération de la Boulangerie du Morbihan (située au 59 rue Anita Conti - 56000 Vannes) par mail ou par courrier.

Article 4

Le droit d'inscription pour chaque participant est fixé à :

- 50 € pour les adhérents
- 100 € pour les non-adhérents

Droit que les candidats devront adresser avec leur inscription par virement ou par chèque (à l'ordre de A. B. C). Les droits d'inscription resteront acquis à la Fédération des Artisans Boulangers.

RIB Fédération /IBAN = FR76 1600 6360 1130 7692 0951 095 BIC : AGRIFRPP860

Article 5

Les candidats devront déposer (ou faire déposer) à la Fédération de Vannes ou de Quéven (à préciser sur le bulletin d'inscription) **un lot de 5 Pains au Chocolat**. Chaque participant devra certifier sur l'honneur que le lot de 5 pains au chocolat présenté à ce concours est bien de sa propre fabrication et qu'il s'engage à conserver une qualité constante toute l'année. **Important** : Ils devront être pur beurre et peser après cuisson entre 55 à 65 g. Il ne sera admis qu'un seul lot

de pains au chocolat par candidat. Les produits resteront acquis à la Fédération.

Article 6

Les candidats devront déposer leurs produits par tous moyens à leur convenance, le **jeudi 12 mars 2026** dans une boîte neutre avec **une enveloppe dans laquelle seront indiquées les coordonnées de l'entreprise (cachet) + Nom et prénom du participant au concours**.

Horaires de dépôt : entre 10 h00 / 11 h30. Aucun envoi ne sera accepté après ce créneau horaire.

Article 7

Jusqu'au dernier moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions. Les produits seront présentés sous un N° d'ordre, attribué lors de la réception de celui-ci. Aucune réclamation fondée sur des détériorations subies pendant le transport ne sera admise.

Article 8

Le jury sera constitué sous la responsabilité de la Fédération des Artisans Boulangers et composé de professionnels et/ou consommateur. Le président du Jury sera automatiquement un professionnel. **Les décisions du jury sont sans appel**. Les membres du Jury ne peuvent pas concourir.

Le jury délibérera le **jeudi 12 mars**, à partir de 14h00, selon les critères suivants :

Grille de notation

Cuisson	20 points
Brillance	20 points
Aspect visuel	20 points
Goût	20 points
Fondant	20 points
Feuilletage	20 points

Deux à trois points de pénalité seront retirés de la note finale en cas de non-respect des critères.

Statut des ex aequo : en cas d'ex aequo, la voie du président du jury est prépondérante.

Article 9

Un classement sera effectué et différents prix et récompenses seront attribués aux lauréats. La remise des prix pour le concours se fera le **jeudi 12 mars 2026**, à partir de 16h00.

Les concurrents devront être impérativement présents et en veste professionnelle.
(Sans distinction de sponsors ou meuniers)

Il est bien entendu que le titre obtenu lors du concours **consacrera la qualité du produit**

présenté, pour 12 mois à compter de la date du concours.

Article 10

Si une entreprise venait à terminer 1^{ère} deux années consécutives, elle ne pourrait concourir l'année suivante mais s'engage à intégrer son jury.

Article 11

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître : l'organisateur du concours, l'indication du lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2026) et la place obtenue dans le palmarès. **Le fait de l'engagement d'un candidat au concours l'obligera à accepter le présent règlement.**

Article 12

Si le candidat arrivé 1^{er}, 2^{ème} ou 3^{ème} (chef d'entreprise ou salarié) est issu d'une entreprise de boulangerie-pâtisserie multi sites, seul le site sur lequel est fabriqué et vendu le croissant au beurre de ce concours peut afficher le titre obtenu et *ne participera qu'un seul représentant multi sites (artisan ou salarié) au concours régional.

Article 13

Le fournisseur qui réaliserait toute communication sur l'utilisation de ses produits pour le concours du meilleur pain au chocolat du Morbihan devra s'acquitter d'une contribution fixée à 1 900 €. La durée de la communication se tiendra sur 12 mois à compter de la date du concours.

Article 14

Un trophée sera remis chaque année au concurrent qui sera arrivé le premier. L'organisateur décline toute responsabilité en cas d'incident qui pourrait survenir aux gagnants à l'occasion de l'utilisation ou de la jouissance du lot gagné.

Article 15

Chaque participant autorise, du fait de sa participation au concours, la Fédération de la Boulangerie à utiliser son image et renonce à toute rétribution.

Article 16

Le présent règlement est déposé au siège de la Fédération Interdépartementale de la Boulangerie-Pâtisserie. Toute personne qui en fera la demande se verra remettre un exemplaire. Les organisateurs ne sauraient en aucun cas être tenus pour responsables des empêchements au déroulement du concours (cas fortuit ou force majeure)