



Maison de la  
Boulangerie-Pâtisserie  
des Yvelines



**Jeudi 22 juin 2023**  
**6<sup>ème</sup> Concours du Meilleur**  
**Croissant au Beurre des**  
**Yvelines 2023**  
**(Dépôt entre 11h30 et 14h)**

**REMISE DES PRIX**  
**Mercredi 28 juin 2023**  
**à 18 heures**

## Règlement

Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie des Yvelines et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Île-de-France – Yvelines co-organisent le **6<sup>ème</sup> CONCOURS DU MEILLEUR CROISSANT AU BEURRE DES YVELINES** à La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France – Yvelines, 19 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles en date du Jeudi 22 juin 2023 entre 11h30 et 14 heures.

### **Article 1 :**

Ce concours est ouvert uniquement aux Artisans Boulangers, Boulangers- Pâtisseries des Yvelines code NAF 1071C et les salariés, les apprentis boulangers- pâtisseries 2<sup>ème</sup> année minimum de ces entreprises ont le droit de participer à ce concours, à charge pour chaque participant de certifier sur l'honneur (joindre une attestation) que le lot de cinq croissants au beurre présenté est bien de sa propre fabrication.

Le chef d'entreprise **doit fournir un justificatif de beurre A.O.C ou A.O.P. ou beurre français délivré par son fournisseur.**

### **Article 2 :**

Chaque inscription est gratuite et pour les chefs d'entreprise ainsi que leurs salariés (**MAXIMUM deux par entreprise**) et leurs Apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) dont l'entreprise est adhérente à la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines et à jour de ses cotisations syndicales (Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis **soit cinq personnes maximums par entreprise**).

**Pour les entreprises non adhérentes :** chaque inscription devra être accompagnée d'un **chèque de 100 €uros** pour le chef d'entreprise non adhérent.

Un **chèque de 50 €uros** par salarié (**MAXIMUM deux par entreprise**) et la gratuité pour les apprentis (**MAXIMUM deux par entreprise**) **soit cinq personnes maximums par entreprise**. **Participation obligatoire du Chef d'entreprise pour les salariés et les Apprentis.**

Une facture vous sera délivrée du montant total de votre participation.

**Attention : l'inscription au-delà du LUNDI 19 JUIN 2023 ou sur place est majorée de 10 €uros.**

### **Article 3 :**

#### **Conditions de dépôt :**

**Le candidat devra déposer ou faire déposer** son lot de cinq croissants au beurre à la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France – Yvelines, 19 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles** en date du **Jeudi 22 juin 2023** entre **11h30 et 14 heures**.

Les Croissants au Beurre doivent impérativement être PUR BEURRE A.O.C ou A.O.P. ou Beurre Français. Ils devront peser 60 grammes cuits (tolérance de 55 à 65 gr). Forme des Croissants au Beurre **de forme d'origine** (courbée).

Les Croissants au Beurre seront dans une boîte pâtisseries neutre (obligatoire), avec une **enveloppe blanche 22x11** (à l'italienne) fermée sans indentation extérieure, **dans laquelle le candidat aura consigné** son nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéro de téléphone portable et nom commercial de l'entreprise.

Le dépositaire d'un lot de cinq croissants au beurre ne peut prétendre à être membre du jury, sous peine d'élimination. Tout lot de cinq croissants au beurre déposé **au-delà des horaires** ci-dessus, entraînera **l'élimination du concurrent**.

**Les lots de cinq croissants au beurre ne répondant pas aux conditions de dépôt énumérés ci-dessus seront éliminés d'office.**

A joindre impérativement au **bulletin d'inscription :**

Pour les chefs d'entreprise, ils devront fournir une photocopie de **l'extrait KBIS** ou du **Répertoire des Métiers (D1)**.

**Un justificatif de beurre A.O.C ou A.O.P. ou beurre français délivré par son fournisseur.**

Pour les **salariés et les apprentis**, ils devront fournir la photocopie de leur dernier bulletin de salaire.

Dans la catégorie « Chefs d'entreprise », il ne sera admis qu'un lot de cinq croissants au beurre par entreprise. Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce ne pourront présenter qu'un lot de cinq croissants au beurre dans la catégorie employeur. Pour le classement final et l'attribution des lots, il ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

### **Article 4 :**

Le jury est constitué d'un président du jury et de membres sous l'égide d'un comité directeur (Sociétaires du bureau fédéral). Ces derniers seront choisis parmi des personnalités et partenaires de la profession, Boulangers-Pâtisseries en activité ou retraité, formateurs de la profession, personnalités politiques ou socioprofessionnel du département, journalistes, fournisseurs de matières en boulangerie-pâtisserie, représentants de consommateurs. Il est nommé par le comité directeur participant à l'organisation du trophée qui ne pourra pas y participer. Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel. En cas d'ex aequo, la voix du Président du jury est prépondérante.

### **Article 5 :**

**Les « mix » et produits surgelés sont interdits.** Les lots de cinq croissants au beurre présentés au concours doivent correspondre aux critères énoncés dans l'article 1. Les organisateurs se réservent à tout moment de vérifier la qualité et la présentation des **croissants au beurre** par un **contrôle inopiné des congélateurs et des factures de matières premières** chez les candidats ayant été primés au concours.

## Article 6 :

### Grille de notation :

• Cuisson	25 pts
• Forme /Aspect du produit /régularité	25 pts
• Saveur/Odeur	25 pts
• Texture, fondant, feuilletage	25 pts
• Total	100 points

## Article 7 :

- a) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2022 ne pourra pas participer cette année (2023) **au concours du meilleur croissant au beurre des Yvelines 2023.**

**Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.**

- b) L'entreprise gagnante (Chef d'entreprise ou salarié ou apprenti) du 1er prix de l'année 2023 ne pourra pas participer l'année prochaine (2024) **au concours du meilleur croissant au beurre des Yvelines 2024.**

**Le gagnant de chaque catégorie au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante.**

- c) Les deux premiers chefs d'entreprise 2023 participeront de droit au concours **REGIONAL au concours du meilleur croissant au beurre de l'Ile-de-France 2024.**
- d) Le chef d'entreprise lauréat du concours régional participera de droit au **CONCOURS NATIONAL au concours du meilleur croissant au beurre 2024.**

## Article 8 :

En aucun cas les organisateurs ne sauraient être tenus responsables des empêchements au déroulement du concours, résultant d'un cas fortuit ou de force majeure. Les récompenses non retirées dans un délai d'un mois seront acquises à La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines.

## Article 9 :

Le seul fait de l'engagement du candidat au concours lui fait obligation de respecter les conditions du présent règlement. **Tout manquement à ce règlement entraîne son exclusion du Concours.**

## Article 10 :

Les résultats du concours seront proclamés le **mercredi 28 juin à 18 heures à La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Ile-de-France - Yvelines, 19 Avenue du Général Mangin 78000 Versailles** et transmis à la presse quotidienne et régionale pour diffusion. Les dix premiers lauréats des catégories (Chefs d'entreprise et Salariés) et les trois premiers pour les apprentis recevront un prix chacun. Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

### **Article 11 :**

Chaque lauréat a la possibilité de faire sa propre publicité avec le résultat du concours durant l'année qui suit, jusqu'au concours suivant. Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année « 2023 », la catégorie du candidat et la place obtenue dans le palmarès départemental.

### **Article 12 :**

**Lors de la remise des prix, une veste professionnelle est obligatoire pour recevoir son prix.**

### **Article 13 :**

Le comité directeur participant à l'organisation du trophée ne pourra pas concourir. Les salariés des sociétaires du comité directeur et des membres du jury ne pourront pas participer à ce concours.

### **Article 14 :**

Conformément à la loi informatique et liberté du 6 janvier 1978, les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines dans le but d'organiser le concours « 6<sup>ème</sup> Concours du Meilleur Croissant au Beurre des Yvelines 2023 ».

La base légale justifiant de la licéité du traitement est la mission d'intérêt public.

Vous disposez de droits d'accès, rectification, modification et d'opposition aux traitements sur vos données à caractère personnel. Pour en savoir plus, contactez-nous pour connaître notre politique de confidentialité à [maison.boulang789195@wanadoo.fr](mailto:maison.boulang789195@wanadoo.fr)

Le lauréat autorise expressément Le Groupement Patronal de la Boulangerie-Pâtisserie des Yvelines et La Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Yvelines à publier gracieusement sur les documents d'information liés au présent concours l'identité du gagnant, à savoir leur nom, leur prénom ainsi que le code postal de leur lieu d'habitation (commune).

Cette autorisation est valable sans condition de durée à compter de l'annonce du gagnant. Un numéro d'ordre sera assigné à chaque lot de Croissants au Beurre déposé, sous le contrôle du Président de jury. Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

**Participez gratuitement aux concours du Meilleur Croissant au Beurre des Yvelines 2023 et de la Meilleure Pâtisserie des Yvelines 2023 et de la Meilleure Galette aux Amandes des Yvelines 2024, en adhérant à votre Groupement patronal des Boulangers-Pâtisseries des Yvelines**

**Contact : Olivier Gérard au 06 89 45 54 01.**

**(Ex : 4 concours avec 1 chef d'entreprise et 2 salariés = 800€ Vs Cotisation primo adhérent 844 € avec services et avantages inclus)**





MAPA ASSURANCES - Département des Yvelines, 6 Avenue Charles de Gaulle A  
78150 Le Chesnay-Rocquencourt - Appelez-nous au 01 30 21 77 61



ACCOMPAGNE LES CHEFS DE L'ÉCOLE AUX ÉTOILES



Raison sociale : (Cachet commercial)  
Enseigne :  
Activité : Boulangerie-Pâtisserie 1071C  
Nom et Prénom du Dirigeant :  
Date de naissance :  
Lieu de naissance / Dpt :  
Nom et Prénom du Co-Gérant :  
Date de naissance :  
Lieu de naissance / Dpt :  
Adresse :  
Code postal :  
Ville :  
Téléphone :  
Mobile :  
Courriel :  
Courriel Expert-comptable :  
Effectif du personnel (DADS) :  
Jour de fermeture :  
Meunier :  
Date d'installation :

*(La cotisation inclus : une protection juridique, les cotisations syndicales (nationale et régionale), les permanences d'un expert-comptable et d'un cabinet d'avocats (Juridique, social, ...), l'abonnement aux « Nouvelles de la Boulangerie, La Voix de la Boulangerie, L'Écho des Fournils », l'accès aux concours départementaux et régionaux gratuits, ...*

Effectif de l'entreprise de salariés à l'adhésion :                      Date d'adhésion :                      **Signature :**

☐ **844 € Net** : Moins de 04 salariés ou **Tarif de Bienvenue**  
☑ 1092 € Net : 05 à 09 salariés ☑ 1416 € Net : Plus de 10 salariés

Mode de paiement : Chèque (s) ou Virement (s)  
**BANQUE POPULAIRE VAL DE France**  
IBAN : **FR76 1870 7000 1101 1191 4476 253** BIC : **CCBPPFRPPVER**

Votre cotisation est **déductible des Frais Généraux**.  
Accès aux **concours gratuit** (organisés par la Fédération de votre département)  
Votre adhésion vous fait bénéficiaire de **Tarifs Partenaires et Prestataires** de service obligatoires.  
**Don** de la convention collective 1071C  
Votre fédération régionale indépendante au plus près de vos attentes.  
Votre primo-labellisation (2 ans) « **Boulangier de France** » est offerte.

Votre contact privilégié : Olivier GERARD 06 89 45 54 01 – maison.boulang789195@wanadoo.fr  
1 Bis Rue Guilloteaux Vatel 78150 Le Chesnay-Rocquencourt



OBJET : Rétribution de vos factures H.T. relative à votre primo-adhésion Boulangier de France.

Chère consœur, cher confrère,

Le Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-Pâtisserie Française, Dominique ANRACT et un groupe d'élus - artisans boulangers - ont conçu **une charte des pratiques artisanales** qui a fait naître la marque-label « Boulangier de France ».

L'artisan boulangier **s'engage** en termes de fabrication, de santé/hygiène, d'accueil /accessibilité et d'ordre sociétal, à **fabriquer lui-même** tous ses pains, croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, brioches, pains au lait, galettes des rois (ou gâteaux des rois), éclairs, religieuses, millefeuilles, Paris-Brest, opéras, tartes aux fruits, flans, chaussons aux pommes, quiches, pizzas et sandwiches, **respecter** un taux de sel inférieur ou égal à 18g par kg de farine pour tous les pains, fabriquer le pain avec un pétrissage peu intense et une fermentation lente pour conserver les arômes et augmenter la conservation et **privilégier** les circuits courts d'approvisionnement et les produits de saison.

**La Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines soutient quotidiennement ses artisans. A titre exceptionnel et afin de promouvoir votre activité artisanale, elle s'engage à prendre en charge financièrement et exclusivement pour ses adhérents, la souscription à la charte « Boulangier de France » et la PLV.**

**Aux termes de la deuxième année calendaire échue de votre engagement à la charte « BOULANGER DE France et à jour de vos cotisations syndicales depuis votre souscription à Boulangier de France, vous recevrez un chèque correspondant à votre règlement H.T. (l'adhésion à la charte « Boulangier de France » et la PLV).**

La grille d'autodiagnostic (format Excel) est disponible à votre demande et vous permettra de savoir si vous êtes éligible à l'obtention de la Charte avant toute démarche d'engagement.

**Nous restons à votre disposition pour vous accompagner dans votre dossier.**



BULLETIN D'INSCRIPTION à compléter en **MAJUSCULE** à retourner dès maintenant à :Maison de la Boulangerie de l'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines - 1 Bis Rue Guilloteaux Vatel - 78150 Le Chesnay-Rocquencourt OU à maison.boulang789195@wanadoo.fr

**Tout bulletin illisible ne sera pas enregistré.**

Inscription de l'employeur

Cachet de l'entreprise

Nom du chef d'entreprise et de l'entreprise\* :

Prénom\* :

N° Siret\* :

Adresse de l'entreprise\* :

Code postal\* :

Ville\* :

Tél. Fixe\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

N° TVA Intracommunautaire\* :

-----  
Nom et prénom du salarié\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

-----  
Nom et prénom du salarié\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

-----  
Nom et prénom de l'apprenti\* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

-----  
Nom et prénom de l'apprenti \* :

Tél. Portable\* :

Courriel\* :

-----  
(\* ) Champs obligatoires

**DROIT A L'IMAGE :**

Chaque participant autorise par ce bulletin d'inscription, La Maison de la Boulangerie-Pâtisserie de L'Essonne, du Val d'Oise et des Yvelines à utiliser son image, à savoir la divulguer sur tous supports et selon tous procédés de reproduction mentionnée ci-dessous :

Presse, Digital (Site internet et réseaux sociaux), outils promotionnels : film teaser, tire-up, goodies, décors de stand salon. La présente autorisation est donnée sans exception ni réserve, pour l'Europe et chaque participant renonce à toute rétribution concernant l'utilisation de ces images, sans condition de durée à compter de ce jour.

Signature de chaque participant (précédée de la mention « Lu et approuvé »).

Chèque bancaire à joindre, à l'ordre la Fédération de la Boulangerie-Pâtisserie 78

**Attention : l'inscription au-delà du LUNDI 19 JUIN 2023 ou sur place est majorée de 10 €uros.**