

## **CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR CROISSANT 2024**

### **REGLEMENT**

#### **Article 1 : Organisateur**

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat organise le concours départemental du meilleur croissant 2024, qui aura lieu, le **4 mars 2024** à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

#### **Article 2 : Eligibilité**

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers chefs d'entreprise, salariés et apprentis. Le concours est gratuit pour les adhérents à la Fédération, une participation de 100 € est demandée pour les entreprises non adhérentes.

Le concours est ouvert :

- Au chef d'entreprise **ou** à un de ses salariés y compris un ou une apprenti(e)

#### **Article 3 : Inscriptions**

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le 1<sup>er</sup> Mars 2024**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers du Puy-de-Dôme et de l'Allier, 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.
- Soit par mail à : [fede.boulangier@wanadoo.fr](mailto:fede.boulangier@wanadoo.fr)
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

#### **Article 4 : Organisation du concours**

Le concours départemental du meilleur croissant 2024 est organisé comme suit :

- **4 mars 2024 – Sélection départementale :**

Les candidats devront apporter **5 croissants au beurre traditionnels et de forme d'origine (courbés) qui devront peser, après cuisson : 60 g (tolérance de 55 à 65 g), avant 14h le 04 mars 2024** à la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

Un jury se réunira en fin d'après-midi pour sélectionner le meilleur candidat de chaque département.

### **Article 5 : Notation**

Grille de notation

+ Cuisson	25 pts
+ Forme/Aspect du produit/Régularité	25 pts
+ Saveur/Odeur	25 pts
+ Texture, fondant, feuilletage	25 pts
<b>Total</b>	<b>100 pts</b>

Pénalités : Pénalités sur le poids d'un ou plusieurs produits : - 10 points  
Pénalités non-respect de la forme (courbé) : éliminatoire

### **Article 6 : Jury**

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel

### **Article 7 : Proclamation des résultats**

Les résultats seront communiqués par mail le mardi 05 mars 2024. Aucun résultat ne sera communiqué par téléphone.

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

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

Le vainqueur participera au concours régional du meilleur croissant 2024 qui aura lieu en Ardèche courant du mois d'Avril (la date sera communiquée ultérieurement).

Le vainqueur devra alors impérativement être adhérent à la Fédération.

### **Article 8 : les prix**

1er prix : 250 €

- Diplôme du meilleur croissant 2024 pour le 1<sup>er</sup> prix
- Diplôme de finaliste du meilleur croissant 2024 pour les 2 suivants

### **Article 9 : le droit à l'image**

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

**Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement.**