

**CONCOURS DU MEILLEUR KOUIGN AMANN
de BRETAGNE
à PLOUFRAGAN - Jeudi 19 Mars 2026**

Concours organisé par la Fédération Régionale des Pâtissiers de Bretagne

Article 1 : Départements concernés : Côtes d'Armor, Finistère, Ille et Vilaine, Morbihan.

Article 2 : La Fédération des Pâtissiers de Bretagne organise, en partenariat avec la Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, le Concours du Meilleur Kouign Amann de Bretagne.

Article 3 : Le jury délibérera le 19 mars 2026, à partir de 11 heures à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, Campus des Métiers et de l'Artisanat, Le Tertre de la Motte, 22440 PLOUFRAGAN.

Article 4 : Ce concours est ouvert aux Artisans Pâtissiers et Artisans Boulangers-Pâtissiers, possédant les codes APE suivants : 10.71 C (Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie), 10.71D (Pâtisserie), et 1072 Z (Fabrication de biscuits), et leurs ayants droits, installés dans les départements 22, 29, 35, 56. Il sera autorisé au maximum 2 concurrents par entreprise.

Article 5 : Les candidats devront s'inscrire avant le 18 mars 2026, 17 heures 00, en envoyant le bulletin d'inscription ci-joint (accompagné du chèque d'inscription correspondant), à l'adresse suivante : Fédération des Pâtissiers de Bretagne – Claire BIDAULT – CMA – Le Tertre de la Motte – CS 90051 - 22440 Ploufragan.

Article 6 : Les droits d'inscription sont fixés :

- à 30 € par participant, (à jour de votre cotisation 2026), pour les adhérents à la Fédération des Pâtissiers,
- à 80 € par participant pour les non adhérents à la Fédération des Pâtissiers.

Les concurrents devront s'en acquitter au plus tard le 19 mars 2026, par chèque bancaire libellé à l'ordre de la Fédération des Pâtissiers de Bretagne. Les droits resteront acquis à la Fédération Régionale. Le chèque bancaire devra être joint au bulletin d'inscription.

Tout concurrent, qui n'aura pas réglé son montant de participation, au moment où le jury commence à délibérer, verra ses produits éliminés du Concours.

Article 7 : ENVOI DES PRODUITS. Les concurrents devront faire parvenir 2 KOUIGN AMANN IDENTIQUES, SANS DECOR, NI INSCRIPTION : 1 POUR LA PRESENTATION, 1 POUR LA DEGUSTATION. DANS UN EMBALLAGE ANONYME, SANS DECOR, NI INSCRIPTION.

TOUT PRODUIT, QUI NE SERA PAS PRESENTE DE CETTE MANIERE, SERA AUTOMATIQUEMENT ELIMINE.

CHAQUE KOUIGN AMANN devra avoir une DIMENSION COMPRISE ENTRE 19 ET 22 CENTIMETRES de Diamètre.

POUR SA PRESENTATION AU JURY, CHAQUE KOUIGN AMANN DEVRA ETRE POSE SUR UN SOCLE EN CARTON (ANONYME).

Tout non respect de ces critères (décor / inscription sur les produits ou les emballages, produits hors taille, non présentation du produit sur un socle en carton (anonyme)) sera éliminatoire.

Article 7 bis : Les ingrédients autorisés pour la fabrication du Kouign Amann sont les suivants : farine, beurre, sucre, sel, lait, ou eau, ou eau plus lait, œufs pour la dorure, levure, et sucre vanillé. La forme roulée « façon pain au raisin » est interdite.

Le candidat devra fournir sur papier neutre la liste des ingrédients composant le produit. Cette liste des ingrédients sera jointe au produit. **Le non respect des ingrédients est considéré, également, comme un facteur éliminatoire.**

Article 8 : Les concurrents devront déposer ou faire parvenir leurs produits, par tous moyens, à leur convenance, Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, Campus des Métiers et de l'Artisanat, Le Tertre de la Motte à Ploufragan.

Si par envoi postal : Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, Campus des Métiers et de l'Artisanat, Le Tertre de la Motte, CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN. (☎ : 02 96 76 27 18/ 06 50 56 37 49).

LA DATE LIMITE DE RECEPTION EST FIXEE au Jeudi 19 mars 2026, 10 HEURES 30

Aucun envoi ne sera accepté au delà de 10H30.

Jusqu'au moment où le jury se réunira, les envois seront entreposés dans les meilleures conditions.

Il est vivement recommandé aux concurrents de soigner particulièrement l'emballage de leurs produits. Aucune réclamation, fondée sur des détériorations subies pendant le transport, ne sera admise.

Article 9 : Les concurrents joindront, à l'envoi de leurs produits, **une enveloppe cachetée** contenant les informations suivantes : **nom, prénom, adresse, numéro de téléphone, nom commercial de l'entreprise. Aucun signe de reconnaissance** du concurrent ne devra apparaître sur cette enveloppe. Un numéro sera attribué à chaque enveloppe, et l'identité des participants ne sera connue qu'à l'issue du concours. De la même manière, les produits doivent être présentés dans des **emballages neutres**.

Article 10 : **Le jury** sera constitué sous la responsabilité de la Fédération des Pâtisiers de Bretagne. Il devra être **majoritairement constitué de professionnels**. Le jury sera composé de 12 personnes au maximum, reconnues pour leurs aptitudes professionnelles. Ce jury examinera l'ensemble des produits des concurrents.

Article 11 : Un classement sera effectué, et différents Prix et récompenses seront attribués aux lauréats. **Il ne pourra y avoir qu'un lauréat par entreprise.**

Article 12 : Le jury délibérera sur les critères suivants :

Critère n° 1 : Présentation et aspect du produit : 15/100

Critère n° 2 : Aspect du produit à la coupe : 15/100

Critère n° 3 : Dégustation du produit tiède : 70/100

Dans tous les cas, la note de dégustation doit représenter au minimum 70 % de la note totale.

Préalablement à l'évaluation des critères ci-dessus, le jury examinera les critères éliminatoires définis à l'article 7 du présent règlement, c'est-à-dire : boîte nominative à la réception, produit hors taille, non-présentation du produit sur un socle carton anonyme, non respect des ingrédients.

Article 13 : Si un candidat remporte le 1^{er} prix du concours, deux années consécutives, il ne pourra pas **être sur le podium les 2 années qui suivent son dernier succès**

Article 14 : La Fédération des Pâtisiers de Bretagne organisatrice du concours s'autorise à **déclasser le Lauréat en cas d'absence à la remise des prix**

Article 15 : **Publicité autour des récompenses** : Il est bien entendu que les récompenses, attribuées à la suite du concours, consacreront la qualité des produits présentés, pour une année, et que les décisions du jury seront sans appel. **Le nombre de lauréats ne dépassera pas 10% du nombre de concurrents.**

Les lauréats devront, dans toute publicité, faire apparaître : le lieu du concours, la nature de la récompense attribuée, l'année du concours (2026) et la place obtenue dans le palmarès. La participation d'un candidat au Concours l'oblige, de fait, à accepter les conditions du présent règlement.

Important :

- *les lauréats (qu'ils soient chefs d'entreprise ou salariés) ne pourront faire valoir leurs titres que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu une récompense au Concours.*
- *dans le cas de la transmission d'une entreprise, le repreneur ne pourra, en aucun cas, se prévaloir des titres obtenus par son prédécesseur. Sauf lorsque c'est un salarié qui a été récompensé, et qu'il reste en poste, dans l'entreprise qui est vendue.*

Article 16 : **Le prix attribué.**

Un trophée d'or sera remis, chaque année, au concurrent vainqueur. Il sera attribué pour une année, et remis en jeu lors du concours de l'année suivante. Ce trophée est propriété de l'organisateur du concours. Une réplique de ce trophée lui sera remise, lors du concours suivant sa victoire.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur résultat que s'ils sont ressortissants du secteur des métiers.

Article 17 : Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 18 : **La remise des Prix** aux lauréats se déroulera le **19 mars 2026, à 17 heures** à la **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, Campus des Métiers et de l'Artisanat, Le Tertre de la Motte, CS 90051 - 22440 PLOUFRAGAN.**

Les concurrents devront se présenter en tenue professionnelle pour cette remise. (veste propre pour les photos et les reportages télévisés).

**CONCOURS DU MEILLEUR KOUIGN AMANN
de BRETAGNE
Jeudi 19 Mars 2026**

NUMERO DU CANDIDAT : (numéro attribué par l'organisateur lors de la remise des produits)

LISTE ET ORIGINE DES INGREDIENTS MIS EN OEUVRE

INGREDIENTS	Oui	Non	Type de produits et origine
Farine			
Sucre			
Sel			
Beurre			
Lait			
Eau			
Œufs			
Levure			
Sucre vanillé			
Autres (à préciser)			
Observation du candidat			