



Concours du Meilleur Pain Bio d'Île-de-France

Mercredi 2 octobre 2024

La remise des prix aura lieu
le vendredi 4 octobre 2024 à 15h.



**Dépôt le mercredi 2 octobre 2024
entre 11h et 13h** au Syndicat
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

**Date limite d'inscription : vendredi 27 septembre
2024 à 17h** au siège de l'Épiphanie ou courrier
posté daté du **vendredi 27 septembre 2024.**

Un seul lot de deux pains bio identiques sans
graine incorporée ou en décoration par entreprise.

Aucune inscription le jour du concours.

Règlement

Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1^{er} juillet 1901 et du décret du 16 août 1901 ayant son siège 7 quai d'Anjou 75004 Paris, organise le 16^e Concours du Pain Bio d'Île-de-France le mercredi 2 octobre 2024 dans les locaux du Syndicat patronal des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Article 2

Sont admis à participer les adhérents du Syndicat des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris, de la Fédération de la boulangerie-pâtisserie de l'Essonne, du Val-d'Oise et des Yvelines et de la Maison de la boulangerie de la Seine-et-Marne, à jour de leur cotisation à la date du concours.

Un concours destiné aux écoles est organisé simultanément. Les écoles sont celles situées sur le territoire d'Île-de-France uniquement. Sont invités à participer deux concurrents par école sous réserve que leurs apprentis effectuent leur stage chez un artisan-boulangier code APE 1071C. L'inscription est gratuite pour les écoles.

Article 3 : inscription

Le droit d'inscription est fixé à 30 € par participation. Chaque concurrent devra fournir son bulletin d'inscription accompagné du paiement ou de la preuve de virement au plus tard le vendredi 27 septembre 2024 à 17h. Les inscriptions peuvent se faire directement au siège de l'Épiphanie, par courrier postal (cachet de la Poste faisant foi) ou en ligne (mail daté du 27 septembre avant 17h). Adresse : 7, quai d'Anjou 75004 PARIS ou www.boulangersdugrandparis.com/formations-concours/

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement. Aucune inscription ne sera possible après cette date du vendredi 27 septembre 2024 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours, sur place.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à l'association L'Épiphanie en cas d'inscription reçue tardivement ou de non-présentation du lot de 2 pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration. En cas d'annulation du concours, l'association L'Épiphanie remboursera les concurrents.

Article 4

Les concurrents devront déposer ou faire déposer un lot de deux pains bio identiques sans graine incorporée ou en décoration présenté dans deux sachets anonymes sans décor ni inscription. Tout lot qui ne sera pas présenté de cette manière sera automatiquement éliminé sans pouvoir concourir.

Le dépôt s'effectuera entre 11h et 13h, au-delà de ces horaires, aucun lot de pains bio ne sera admis.

Les concurrents joindront à leur dépôt obligatoirement sous peine de refus de leur lot de deux pains bio identiques une enveloppe non cachetée contenant les informations suivantes : Nom, prénom, adresse de la boulangerie, numéros de téléphone fixe et mobile et nom commercial de l'entreprise. Ils devront y ajouter la photocopie de la certification Bio en cours de validité émanant d'un organisme agréé par l'état.

Aucun signe de reconnaissance du concurrent ne devra apparaître sur cette enveloppe.

Le dépôt sera fait sous le contrôle de la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice.

Un numéro d'ordre sera attribué à chaque lot de 2 pains bio par la SASU Béatrice DESAGNEAUX-PAUTRAT, huissier de justice à Paris, par l'apposition d'un ticket portant un numéro. Seul l'huissier aura connaissance de l'identité des participants qui ne sera connue qu'à l'issue du concours lors du dépouillement des résultats.

Aucun membre du jury ne doit être présent lors de l'attribution des numéros.

Les chefs d'entreprise participant à l'organisation du concours ne pourront pas concourir.

Les membres de l'association L'Épiphanie et les membres du jury ne sont pas autorisés à déposer des produits pour des professionnels inscrits au concours.

Dans le cas où les pains bio sont fabriqués par un salarié de l'entreprise, il représente l'entreprise de son employeur en participant au concours.

Les chefs d'entreprise possédant plusieurs fonds de commerce pourront présenter un lot de deux pains bio identiques par établissement. Pour le classement général final et l'attribution des lots, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

Article 5

Chaque pain bio devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- un poids compris entre 500 grammes et 600 grammes maximum cuit ;
- une teneur en sel de 1,40g de sel pour 100g de pain soit 17,2g/kg de farine avec un TH de 68% et de 16,4g avec un TH de 60% ;
- une forme boule sans graine incorporée ou en décoration.
- Il devra être conforme à la réglementation applicable au pain biologique.
- Toutes les farines bio sont acceptées.

Chaque lot de pains bio devra être dans deux sachets anonymes sans décor ni distinction nominative. Tout lot de pains bio ne présentant pas les caractéristiques demandées sera éliminé d'office sous le contrôle de l'huissier de justice présent.

Grille de notation

Goût	20 points
Cuisson	10 points
Mie (alvéolage)	10 points
Odeur	10 points
Aspect	10 points
Soit une note sur	60 points

Préalablement au jugement des critères présentés ci-dessus, le jury aura accès à la présentation des pains bio non coupés.

Article 6 : le jury

Le jury sera composé de professionnels et de gastronomes sans lien de parenté avec les concurrents.

Les membres du jury sont convoqués à 14h, les pains bio ayant été mis en place auparavant de manière aléatoire.

Les membres du jury seront répartis et assis par table de 6 pour la dégustation.

Ils procéderont à la dégustation des pains bio et établiront les notes selon le barème ci-dessus.

Chaque jury a sa propre grille de notation et fixe ses notes.

À l'issue des dégustations, les notes seront comptabilisées par l'huissier de justice et il établira le classement des numéros gagnants, dévoilera l'identité de ces derniers et établira un procès-verbal de constat de résultats.

Article 7 : publicité autour du classement

Le classement attribué à la suite de ce concours consacra la qualité des produits présentés, pour une année.

Les lauréats devront dans toute publicité faire apparaître le nom du concours, l'année (2024) et la place obtenue dans le palmarès.

Les lauréats ne pourront faire valoir leur titre que dans l'entreprise pour laquelle ils ont obtenu leur classement 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.

Article 8

Les produits du concours resteront la propriété des organisateurs.

Article 9

Le gagnant 2024, chef d'entreprise ou gérant, ne pourra concourir pendant trois années consécutives. Les gagnants 2023, 2022 et 2021 ne peuvent pas participer à cette édition.

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante s'il le souhaite.

Au gagnant, sera remis une vitrophanie « lauriers ».

Les 10 premiers classés Chefs d'entreprise et les 3 premiers classés Apprentis recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14€ ainsi que des sacs cadeaux offerts par nos partenaires.

La liste des 13 lauréats sera publiée dans La Boulangerie Française du numéro d'octobre 2024, sur le site internet www.boulangersdugrandparis.com, sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis), sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur le LinkedIn [@BoulangersduGrandParis](https://www.linkedin.com/company/BoulangersduGrandParis).

Article 10

Le règlement sera déposé chez la SASU BEATRICE DESAGNEAUX-PAUTRAT, Huissier de justice 23 bis rue de Constantinople 75008 Paris et pourra être adressé par les organisateurs à toute personne en faisant la demande.

La participation au présent concours entraîne l'adhésion entière à ce règlement.

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.

Les récompenses non retirées dans un délai de 90 jours resteront acquises à l'association L'Épiphanie.



Bulletin d'inscription

- **Date limite d'inscription : vendredi 27 septembre 2024 à 17h**
- **Bulletin d'inscription à remplir et à déposer au siège de l'association Épiphanie ou à envoyer par courrier posté daté du vendredi 27 septembre 2024.**
- **Possibilité de s'inscrire directement en ligne en joignant une preuve de virement : <https://boulangersdugrandparis.com/formationsconcours/>.**

N° de code à 6 chiffres :

N° de SIRET :

Nom :

Prénom :

Nom commercial de la boulangerie :

.....

Nom de l'enseigne :

Adresse de la boulangerie :

.....

Code Postal : Ville :

N° de tél. de la boulangerie :

N° de mobile :

E-mail :

Droit d'inscription par participant : 30 €

Chèque bancaire à l'ordre de

L'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 PARIS

ou virement bancaire

IBAN : FR76 1010 7002 1000 1201 0399 844

Code BIC : BREDFRPPXXX