



# Concours national du pain Bio

Mardi 8 octobre 2019

La remise des prix aura lieu le soir même,  
mardi 8 octobre 2019 à 17 heures

## Extraits du règlement

### Article 1

L'Épiphanie, association régie par les dispositions de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901 et du décret du 16 Août 1901 ayant son siège, 7 Quai d'Anjou 75004 Paris organise le 9<sup>e</sup> concours national du pain bio le **mardi 8 octobre 2019**.

### Article 2

Seront admis à participer à ce concours toutes les entreprises de boulangerie pâtisserie inscrites au Répertoire des Métiers ou immatriculées au Registre du Commerce et des Sociétés et répondant aux critères définis par la loi 98-405 du 25 mai 1998 déterminant les conditions juridiques de l'exercice de la profession d'artisan boulanger (JO du 26 mai 1998).

Etant précisé que ce concours est ouvert à toutes les entreprises sans distinction de région.

Il ne sera admis qu'un seul dépôt par entreprise de deux « pains bio » de forme boule identique **SANS GRAINE INCORPORÉE OU EN DÉCORATION**, pesant chacun entre 500 et 600 grammes.

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 boulangerie pourront présenter deux « pains bio » par établissement. Pour le classement général, ne sera retenu que l'établissement ayant obtenu la meilleure place.

### Article 3

Le droit d'inscription est fixé à 20€, droit que les candidats devront adresser avec leur inscription, par chèque établi à l'ordre de l'Épiphanie, 7 quai d'Anjou, 75004 Paris. Les participants pourront s'acquitter de ce droit de participation le jour du concours lors du dépôt des 2 « pains bio ».

### Article 4

Les candidats devront déposer ou faire déposer un lot de deux « pains BIO » identiques de forme boule **SANS GRAINE INCORPORÉE OU EN DÉCORATION** le **mardi 8 octobre 2019** entre 12 et 14h au siège des **Boulangers du Grand Paris** 7 quai d'Anjou 75004 Paris.

Ces deux « pains bio » seront accompagnés d'une enveloppe fermée sans identification extérieure, dans laquelle ils auront consigné leur nom, prénom, adresse professionnelle, numéro de téléphone professionnel et numéro de téléphone mobile ainsi que la photocopie de la certification « bio » émanant d'un organisme agréé par l'État.

Pour les salariés, il y aura lieu de joindre une attestation de leur employeur les autorisant à représenter l'entreprise.

Chaque participant certifiera sur l'honneur que les deux « pains bio » sont de sa propre fabrication et vendus dans son magasin.

Les deux « pains bio » déposés au-delà de 14h ne seront pas acceptés. Les professionnels participant au jury ne pourront pas concourir.

### Article 5

Chaque « pain bio » devra répondre aux caractéristiques suivantes :

- D'un poids compris entre 500g et 600 grammes maximum cuit.
- La teneur en sel ne doit pas excéder 18 grammes au kilogramme de farine.
- Il sera de 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.

### Article 6

Chaque jury désigné attribuera une note sur 60 points selon la grille de notation suivante :

Goût .....	20 points
Cuisson .....	10 points
Mie (alvéolage) .....	10 points
Odeur .....	10 points
Aspect .....	10 points

### Article 7

Le jury pourrait se composer de :

- Meilleurs Ouvriers de France,
- Journalistes,
- Représentants du corps médical,
- Grands chefs de la restauration,
- Fournisseurs de matières en boulangerie,
- Représentants d'établissements financiers,
- Représentants de compagnies d'assurances,
- Représentants d'organisations professionnelles de la boulangerie
- Représentants de consommateurs,
- Boulangers en activité ou retraités,
- Professeurs et formateurs.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les membres du jury sont convoqués à 14h30, les pains ayant été mis en place préalablement.

### Article 8

Les dix premiers lauréats recevront une coupe et un diplôme. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur et recevra une box pour deux personnes pour un week-end.

Aucun lot n'est échangeable contre sa valeur en espèces.

Seules les boulangeries faisant partie des dix lauréats retenus pourront afficher leur distinction, en précisant leur classement, et ce uniquement sur les vitrines de l'établissement ayant fourni les pains bio.

### Article 9

La liste des 10 premiers classés sera publiée dans le mensuel « La Boulangerie Française », sur le site internet [sp-boulangerieparis.fr](http://sp-boulangerieparis.fr) et sur le Facebook [boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis).

### Article 10

Le gagnant au titre d'une année considérée sera membre de droit du jury l'année suivante ; il ne pourra pas concourir pendant deux ans.

### Article 11

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

### Article 12

Les organisateurs se réservent le droit de vérifier à tout moment la qualité et la présentation des produits chez les candidats ayant été primés au concours.

### Article 13

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 seront acquises à l'Association l'Épiphanie.



## Bulletin d'inscription

Inscription avant le MARDI 8 OCTOBRE 2019.

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse de la boulangerie : .....

.....

Tél. de l'entreprise: .....

Adresse email de la boulangerie : .....

.....

Numéro RM (obligatoire): .....

**À retourner avec un chèque de 20 € à :  
L'Épiphanie, 7 quai d'Anjou 75004 Paris**