



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

Mercredi 4 octobre 2023

La remise des prix aura lieu
le vendredi 6 octobre 2023 à 15h



Dépôt le mercredi 4 octobre 2023
entre 11h et 13h au syndicat
des Boulangers-Pâtisseries du Grand Paris
7 quai d'Anjou 75004 PARIS

Date limite d'inscription : mardi 26 septembre
2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier
posté daté du **mardi 26 septembre 2023**.

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 15^{ème} Concours du Pain Bio d'Île-de-France le mercredi 4 octobre 2023 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 s'en acquitter au plus tard le mardi 26 septembre 2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou par courrier postal à l'Épiphanie 7 quai d'Anjou 75004 Paris, cachet de la Poste faisant foi.

Le chèque bancaire sera libellé à l'ordre de l'Épiphanie.

Aucune inscription ne pourra être enregistrée sans son paiement.

Aucune inscription ne sera possible après cette date du mardi 26 septembre 2023 et aucune inscription ne sera possible le jour du concours.

Le droit d'inscription restera dans tous les cas acquis à 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 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 (2023) 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 du Concours du Meilleur pain bio d'Île-de-France 2023 ne pourra pas concourir pendant trois années consécutives pour l'adresse de la boulangerie primée.

Les gagnants 2021 et 2022 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.

Les dix premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €. Le gagnant recevra également une vitrophanie « lauriers ».

La liste des 10 lauréats sera publiée dans le mensuel La Boulangerie Française, sur le site internet www.sp-boulangerieparis.fr, sur le Facebook [@boulangersparis](https://www.facebook.com/boulangersparis) et sur Instagram [@boulangersdugrandparis](https://www.instagram.com/boulangersdugrandparis).

Concernant les écoles, les trois premiers classés recevront un diplôme et une coupe d'une valeur maximale de 14 €.

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 : mardi 26 septembre 2023 à 17h au siège de l'Épiphanie ou courrier posté daté du mardi 26 septembre 2023.**

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