

CONCOURS DE LA BOULE DE PAIN BIO DE RENNES 2022

Extrait du règlement

1

La sté Alliance Expo, ayant son siège, Avenue Louis Suder, 24430 Marsac-sur-l'isle, la minoterie Girardeau et minoterie du Château organisent un concours régional du pain bio le 21 février 2022.

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.

3

Les candidats devront déposer ou faire déposer un lot de deux « pains bio » identiques de forme boule SANS GRAINE INCORPORÉE OU EN DÉCORATION le 21 février 2022 avant 11h30 à l'adresse suivante : Salon Rest'Hôtel, Parc Expo de Rennes,

Rue Jules Vallès 35136 St Jacques de La Lande

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

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.

4

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

5

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

6

Le jury sera composé par les organisateurs.

Les décisions du jury sont sans appel.

Les membres du jury sont convoqués à 14h00, les pains ayant été mis en place préalablement.

7

Les 3 premiers lauréats recevront une coupe et un diplôme. Le candidat ayant obtenu la note la plus élevée sera déclaré vainqueur.

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.

8

La liste des 10 premiers classés sera publiée dans le site internet www.rest-hotel.fr et sur la page Facebook Salon Rest'Hôtel Rennes

BULLETIN D'INSCRIPTION

Inscription avant le 1er février 2022

Nom :

Prénom :

Nom de la Boulangerie :

Adresse de la Boulangerie :

Code postal :

Ville :

Tél entreprise :

Tél portable :

Email entreprise :

Numéro RM (obligatoire) :

A retourner à Alliance Expo : Avenue Louis Suder, 24430 Marsac-sur-l'isle ou par mail aurelie.tournier@alliance-expo.fr

