

## **CONCOURS DEPARTEMENTAL DU MEILLEUR PAIN NUTRITION 2021**

### **REGLEMENT**

#### **Article 1 : Organisateur**

La Fédération des Artisans Boulangers, Boulangers-Pâtissiers du Puy-de-Dôme et de l'Allier ayant son siège 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat organise le concours départemental de la Meilleure Tourte de Seigle Auvergnat 2021 qui aura lieu le **LUNDI 10 MAI 2021** à la Fédération des Artisans Boulangers Pâtissiers du Puy-de-Dôme et de l'Allier.

#### **Article 2 : Eligibilité**

Ce concours est ouvert à tous les professionnels boulangers (chefs d'entreprise et salariés, la participation d'un apprenti est autorisée si celui est âgé de 18 ans à la date du concours).  
Le concours est gratuit pour les adhérents à la Fédération, une participation de 100 € est demandée par candidat pour les entreprises non adhérentes.

#### **Article 3 : Inscriptions**

Les candidats devront impérativement confirmer leur inscription **avant le vendredi 3 avril 2021**.

- Soit par courrier (cachet de la poste faisant foi) à : Fédération des Artisans Boulangers-Pâtissiers du Puy-de- Dôme et de l'Allier, 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.
- Soit par mail à : [fede.boulangier@wanadoo.fr](mailto:fede.boulangier@wanadoo.fr)
- Soit remis en main propre auprès du secrétariat.

Siège social :  
27 rue Fernand Forest - 63540 Romagnat  
Tél : 04.73.91.41.78 – Fax : 04.73.91.09.84  
Mail : [fede.boulangier@wanadoo.fr](mailto:fede.boulangier@wanadoo.fr)

## Article 4 : Organisation des épreuves

Le concours départemental du meilleur pain nutrition est organisé en 2 étapes :

### 1. Jeudi 29 avril - Pré sélection :

Les candidats devront apporter 1 pain nutrition de la forme et du poids choisis par le candidat avant 14h le jeudi 29 avril à la Fédération 27 rue Fernand Forest à Romagnat.

Un jury se réunira en fin d'après-midi pour sélectionner les 5 meilleurs candidats.

### 2. Lundi 3 mai - Finale :

Les 5 meilleurs candidats de la pré-sélection concourent pour le titre.

Epreuve finale :

L'épreuve se déroulera dans les locaux de la Fédération 27 rue Fernand Forest 63540 Romagnat.

La durée de l'épreuve est fixée à 6 heures, le temps de présentation des produits étant inclus dans ces 6 h.

La veille, le dimanche 2 mai entre 14h et 16h, chaque candidat disposera **s'il le souhaite au maximum d'une heure et trente minutes** pour effectuer les préparations de son choix. Ce temps pris pour ces préparations, la veille de l'épreuve principale, vient en déduction du temps disponible le lendemain dont il est rappelé qu'il est de 6 heures maximum.

Le lundi 3 mai, les épreuves débuteront à 8h, et vos produits devront impérativement être prêts à 14h.

Chaque finaliste devra réaliser 5 pains nutrition au choix du candidat de 200g à 600g cuit et argumenter sur l'aspect nutritionnel de son pain.

Tous les ingrédients (neutres) seront fournis sur l'espace dédié au concours, à savoir, levain, farine de force, farine de gruau de tradition, farine de tradition avec alvéogramme, de seigle, sel.

Les autres ingrédients seront apportés par le candidat et contrôlés par le jury.

L'utilisation d'additifs est interdite.

*Les candidats qui le souhaitent pourront venir retirer de la farine à la Fédération pour leur entraînement.*

Les candidats devront porter une tenue professionnelle impeccable.

### **Article 5 : Notation**

Grille de notation

Aspect nutrition	20 pts
Aspect	20 pts
Croûte (couleur/croustillant)	20 pts
Mie (couleur/alvéolage)	20 pts
Goût	20 pts
Mâche	20 pts
Total	120 pts

Pénalités : Pénalités pour dépassement du temps imparti

✓ De 1 à 10 minutes : - 10 points

✓ Au-delà de 10 minutes : élimination du candidat

Pénalité pour manquement à l'hygiène : à l'appréciation du jury

### **Article 6 : Jury**

Le jury final sera composé :

- de boulangers,
- de représentants du grand public,
- de partenaires de notre profession.

Les décisions du jury seront sans appel.

### **Article 7 : Proclamation des résultats**

La remise des prix aura lieu à la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier le 10 mai 2021.

Les participants devront être présents sur le stand en tenue professionnelle le jour de la remise des prix.

Le vainqueur sera celui qui aura obtenu le plus de points.

En cas d'ex aequo, la voix du président du jury est prépondérante.

Le vainqueur du concours verra son produit mis en avant, pour la Fête du Pain 2021, auprès de ces collègues adhérents à la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries du Puy-de-Dôme et de l'Allier. A cette fin il devra produire la recette de son pain nutrition et un argumentaire de vente.

### **Article 8 : les prix**

1er prix : 250 €

Tous les participants, y compris le premier se verront offrir un stage au centre de formation Jean Paquet, stage à choisir dans notre catalogue et à effectuer avant le 30 juin 2020.

Tous les participants à la finale recevront également une plaque « finaliste du concours départemental 2021 du meilleur pain nutrition.

### **Article 9 : le droit à l'image**

Toutes les reproductions photographiques des œuvres et de leur auteur pourront être utilisées librement et sans frais par les organisateurs afin de pouvoir les utiliser dans la presse.

**Le fait de participer au concours implique l'acceptation du présent règlement**